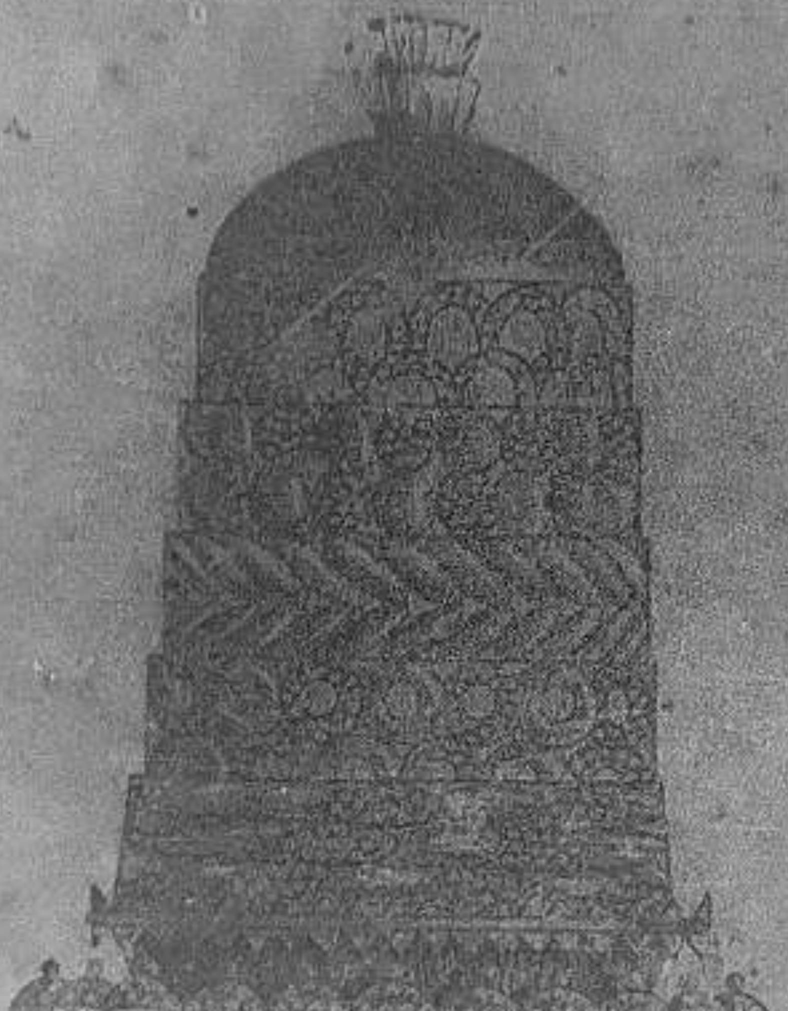
[redacted]

PASTELERIA AT REPOSTERIA

CRISPULO TRINIDAD

PASTELERIA AT REPOSTERIA
FRANCESA AT ESPAÑOLA



Croquemboucheng caraniuan.

Aclát ng̃ ganáp na pag-gaua ng̃ sarisaring
pasteles at masasaráp na matamís.

Tinagalog ni Crispulo Trinidad

PASTELERIA AT REPOSTERIA

Pastelería at Repostería

FRANCESA AT ESPAÑOLA

Aclat na ganap na naglálamân ng̃ maraming palacad sa pag-gauâ ng̃ lahat ng̃ mg̃a bagay-bagay na matamis at mg̃a pasteles

Ni P. R. MACOSTA

PINAMUTIHAN NG̃ MG̃A LARAUANG NAHIHINGUIL SA PINAGUUSAPAN

Isinalin sa uicang tagalog ni

CRÍSPULO TRINIDAD

Profesor sa Latinidad.

MAYNILA, 1919

LIMBAGAN NI J. MARTÍNEZ
253 Cabildo, Intramuros.
Tel. 3283.

[redacted]

[redacted]

[redacted]

Aring tunay ng̃ *Imprenta at Librería* ni J. MARTINEZ, at waláng makakapagpalimbág na sino man kung walâ siyáng kapahintulután.

[redacted]

[redacted]

[redacted]

PAUNANG SALITA

Ang carunungan tungcol sa mabuting cabuhayan ay nagcaroon ng caniyang mga campon sa lahat ng̃ panahón magmula pa sa mga capanahunang lalong malalayo, at ang bilang nila,y naragdagán sa tacbó ng̃ mga daan daang taón. Inacala naming papaquinabangan ang maghayag ng̃ isang aclat na pagcaquitaan ng mg̃a dating cocinero at ng̃ mg̃a babae sa canilang mg̃a bahay, ng̃ lubhang maraming iba,t ibang paraang icasusunod nila sa gustó ng̃ mg̃a lalong pihicang maibiguin sa masasarap na pagcain.

Upang siya,y matutuhang madali, binahagui namin ang aming aclat ng̃ anim na bahagui: sa una,y nasasabi ang paraan ng̃ paggaua *ng̃ mg̃a pagmamasa, mg̃a pasta at iba pa;* sa icalaua, *ang* *mg̃a pagcaing matitindi o lalong masustanciang maiinit;* sa icatlo, *ang mg̃a ibong o mg̃a hayop na nahuli sa pang̃ang̃aso;* sa icaapat, *ang mg̃a malalaquing hayop at mg̃a entremeses na niyari;* sa icalimá, *ang mg̃a entremeses na mainit, mg̃a iba,t ibang pastas, cremas at helados;* at sa icaanim, *ang mg̃a maliliit na pastas, pastillas at ang mg̃a matamis.*

Mayroon caming catungculang magbígay mulá rito ng̃ lalong maguiguiliu na pasasalamat sa madame Collin dahil sa abuloy na minarapat gauin sa amin ng̃ caniyang quilalang carunung̃an tuncol sa pang̃ung̃usina.

P. R.

PAGGAUA NG MGA PASTAS, PASTELES

[redacted]

UNANG BAHAGUI

ANG PAGMAMASA

UNANG CAPITULO

Pagmamasa ng̃ hojaldre

[redacted]

Ang pagmamasang ito,y mayroong caunting cadalian sa tingin; datapua cun siya,y iisipin sa mangyayari sa caniya sa hurnó, ay mayroong caonting tang̃i at cacaiba: ang caragdagang bigla,t mahilab na tinatamó sa paglulutô ay totoong catacatacá, anopa,t babahaguia ng̃ mapaguatasan na ang isang munting pastel (vol-an-vent) na pang̃unang plato o ng̃ lalong matindi,t lalong masustanciang pagcain, halimbauà, na ang isang suson ng̃ hojaldre na 21 hangang 22 centimetro ang lapad at isa,t calahati o dalauang centimetro ang capal, ay mangyaring tumaas, dahil sa init, hangang 16 na centimetros na taas; ang quinahihinatnang ito ang nagpapatangi sa pagmamasang itó ng̃ isang asal na lubos na cacaiba; sapagca,t ang mg̃a pagmamasa, cahit na may levadurang lalong mabuti ang pagcayari, ay hindi lumalabas ng̃ gayon din; ang pastang may mg̃a itlog at mantica, ang lalong magaán sa paglulutô, ay hindi cumacatló sa pang̃una niyang laqui. samantala na ang hojaldre, na ualang levadura, ay lumalaqui ng̃ lalong mahiguit cay sa ibang minamasa.

[redacted]

ANG MG̃A SANGCAP NA MAMASAHIN

Harina 375 gramos, gayon ding carami ang mantica at 8 gramong asin.

Paraan ng̃ paggaua.—Pagcatapos na macapaglagay ng̃ tatlong icaapat na bahagui ng̃ litro (375 gramos) ng̃ harina de flor na sinalâ sa cahong pinagmamasahan, sa dulo ng̃ mg̃a daliring nasusuot sa guitnà ay gagauà ng̃ isang corona; papipihitpihitin hangang sa magcaroon ng̃ mg̃a 10 centimetros ang luang sa loob; ang tauag ng̃ mg̃a bihasa sa gauang itó ay *hacer la fuente*, dahil sa inihahandá ng̃ papaganitó ang harina upang tangapin sa guitná niya ang tubig na cailang̃an sa pagmamasa sa caniya, paris ng̃ maquiquita natin.

Sa guitna ng̃ hucay na itó maglalagay ng̃ ualong gramong asing fino, dalauang yema ng̃ itlog, isang pirasong manticang casinglaqui ng̃ isang nuez at isang basong tubig: hahaluín ang lahóc na itó ng̃ mg̃a dulo ng̃ mg̃a daliri (ng̃ canang camay lamang na pananatilihing layolayò ang mg̃a daliri) at unti unting hahaluin ang harina, magdaragdag ng̃ caonting tubig cung cailang̃an, upan ding ang pasta,y magcaroon ng̃ tigas at sumimsim ng̃ caonti; pagcatapos mamasahin nacadiin ang camay sa ibabao ng̃ pinagmamasahan, anopa,t pagcatapos na matrabajo siya ng̃ papaganiyan sa loob ng̃ mg̃a ilang minuto, ay maguing malamlam sa hipô at finong parang hinabing sutlá.

Dapat magcaroon ng̃ malaquing pagiing̃at, sa paghahalô ng̃ harina sa tubig, na ito,y huag pumulâs na mabilis, sapagca,t cung ganito ang mangyari, at tanda na ang gumagauá,y hindi pa bibasa: dapat, ng̃ang, haluin ang harina ng̃ lubhang untiunti, matulin, nang ang masa,y huag lumabas na may mg̃a bahaguing matitigas at malalambot, sapagca,t ito,y magpapacunat sa caniya at dahil dito, lubhang mahirap trabahohin, na siyang dahil sa bahagui na magmintis ang paggaua.

Madaling pagmalasin cung ang pasta,y nasaganitong calagayan, sapagca,t pag binatag ng̃ caonti ay nangung̃urong capagdaca sa caniyang sarili; ito,y nangagaling sa hindi siya hinalô ng̃ parejo, paris ng̃ catatapos na sinabi namin; datapua, pabalic, cung guinagaua ang pagmamasa ng̃ maing̃at at matulin, igugol ang panahong cailang̃an upan ding maganap na magaling ang paghalò, cung gayon ang pasta,y di mangyayaring di lumabas na magaling. Cung ang pasta,y macunat, tigui rito ang gagauin pagcatapos na mabatac siya, lalagyan sa ibabao ng̃ lima o anim na mumunting piraso ng̃ manticá na casing laqui ng̃ isang nuez moscada at pagcatapos na matrabajo siya ng̃ magaling, paris ng̃ una, dapat, cailang̃ang magcaroong muli ng̃ calamlaman at capinuhang totoong cailang̃an sa pag gaua; sa ganitong palacad ang naguiguing ganap na mabuti.

Quinacailang̃ang magcaroon ng̃ pagiingat na ang masang ito,y huag lumabas na lubhang matigas, ni lubhang malambot, cundi catamtaman lamang. Gayon man lalong mabuti ang maguing lalong malambot ng̃ caonti cay sa maguing matigas.

Susundin ang gayon ding mg̃a palacad sa taguinao cay sa tagarao, bagama,t may maraming taong naghahang̃ad na dapat gauin sa taguinao ang pagmamasang ito na lalong matigas cay sa tagarao, dahil sa caibhan ng̃ dalauang panahong iyan. Dahilan sa catigasan ng̃ mantica, ang pang̃ang̃atuirang ito,y mayroong caonting catotohanan; sapagca,t totoo, cung ang taguinao ay mabuti sa ating pagtatrabajo, ang tagarao ay nagpapahirap at nagpapatumilmil dito; at dahil dito maminsanminsan ang quinahihinatnan at sahol, lalong lalo na sa hojaldre, na sa loob ng̃ panahong ito,y di mangyaring macamtan cundi lubhang catamtaman, cundi ilimantad at pinalamigan ng̃ hielo, na siyang nagbibigay sa mantica ng̃ tigas na nauucol sa caniya sa taguinao

Ito ang pinagtutungtungan namin ng̃ aming pang̃ang̃atuiran cung sinasabi namin na ang pag mamasa sa tagarao ay hindi dapat na maguing lalong malambot cay sa taguinao: cung ang minamasa,y malambot, maraming mantica at ilagay siya pagdaca ,sa hielo, paris ng̃ guinagaua sa tagarao, marahil ang mantica na isang catauang may tabá, ay lalamig na madali, samantala na ang pasta, na isa lamang catauang basá, ay hindi mangyayari sa totohanan, na lumamig na totoong madali: ng̃ayon ng̃a, cung ang mantica,y helado at ang pasta,y malambot, ang quinahihinatnan cung gayon ay cung lamasin ang hojaldre, ang mantica na di inaalalayan ng̃ isang pastang sapat na matigas sa caniyang sarili upang maquilaquip sa caniya, ay nagcacapirapiraso, at sa icadalauang unang pihit ay naquiquita siyang naguiguing bilot bilot na casing lalaqui ng̃ isang guisanteng mahilab; pagcatapos na malamas na, quinacailang̃ang ilagay siya sa ibabao ng̃ hielo; ito,y nagpapalamig ng̃ lalong matindi sa lahat nitong maliliit na piraso ng̃ mantica at sila,y pinaguiguing mga ibang gayon ding caraming piraso ng̃ hielo; ang quinahihinatnan nito,y ang hojaldre ay nabibigong lubos, sapagca,t sa paglulutô, ang mga pirasong ito ng̃ mantica,y natutunao at humihiualay sa pasta, na di macalaquip sa caniya.

Ito,y hindi isang palagay sa pagiisip lamang na guinagauá namin; ang mg̃a gaua,t pagsasanay siyang nagpapatotoong maliuanag nito.

Gayon din ang nangyayari sa taguinao cung hindi linalamas ng̃ sapat ang manticà at ang pasta,y malambót. Sa panahong itong, totoong mabuti sa ating hanap buhay, dapat tayong magingat sa pagtatrabajo ng̃ manticà ng̃ sapat upang palambutin siya ng̃ naoocol sa masa, at sa papagañito matatantó na ito.y ualang cailang̃an na maguing matigás.

Datapua sa tagarao ay hindi totoong nacalulugod; sapagca,t magmula sa Mayo hangang sa Septiembre, ang ating pagtatrabajo,y humihing̃i ng̃ mg̃a patuloy at masusing pagiing̃at. Isasalaysay namin ang mg̃a ito sa canilang mg̃a caliitliitan.

Cung ang pagmamasa,y guinaua ayon sa mg̃a palacad na catatapos na tinuran namin, cucuha ng̃ 375 gramos na manticà, na naunang ilinagay (dalauang pung minuto bago gauin ang pagmamasa) na pirapirasó sa isang sisidlan ng̃ tubig sa balon, sa daming sapat na hielong hinugasan at pirá-pirasó; pagcatapos patutuyuin at lalamasin ang manticang itó ng̃ isang servilleta, upang patuyuin siyang magaling; at casabay, upang palambutin siya at mahalong madali na maguing isang catauan lamang na magcaparis, lalamasing patuloy at ilalagay sa guitná ng̃ pasta, tatacban ng̃ mg̃a tabi niyaon din, pagingatan siya,y matacban ng̃ parejo. Ang bahaguing ito ng̃ paggaua,y dapat gauin ng̃ lalong matuling macacayanan, na paris din ng̃ paglamas; sa bagay na ito,y pababababain siya sa ibabao ng̃ isang planchang mármol o cahoy, ng̃ rodillo (1)

Cung sa pagpapababang ito ang masa,y numipis na ang haba,y 95 centímetros at ang lapad ay 30, itutupi o dodoblahin ang isang dulo ng̃ nipis na itó (30 centímetros) sa ibabao niya rin at ang cabilang dulo ay dodoblahen sa ibabao nito, anopa,t ang nipis o capa,y maticlop sa tatlong bahaguing macacaparis ng̃ habâ; pababaing casunód ang hojaldre sa habâ sa ibabao ng̃ caniyang lapad na una hangang sa magcaroon ng̃ mg̃a sucat na nauuná; muling ititiclop ng̃ papagayon din paris ng̃ una, pababababaing panibago hangang sa magcaroon ng̃ 5 centimetrong mahiguit sa habâ cay sa lapad at ilalagay na casunod sa isang tablang bahagyang binutburan ng̃ harina na napapatong sa ibabao ng̃ 5 kilogramong hielong dinurog, na nahahandá sa gayon ding haba,t lapad ng̃ tabla: pagcatapos maglalagay sa ibabao ng̃ hojaldre ng̃ isang dahong papel at sa ibabao ng̃ papel isang tabla, sa ibabao nito y maglalagay ng̃ calahating kilogramong hielong dinurog Ang tablang ito ay para magbigay lamig sa ibabao ng̃ hojaldre at, lalo sa lahat, upang piguilin na lumambot sa hang̃in. Pagcatapos sa tatlo hangang sa apat na minutos, itataas ang tablang ito at babalictarin ang hojaldre, tatacban siyang muli pagdaca; uulitin pagcatapos ang gauang itó, at pagcatapos macalaua pa ng caparis din nang mang̃a nauná. Muling ilalagay ang hojaldre sa hielo at babalictarin siya ng mg̃a pagiing̃at ding sinabi sa itaas; casunod na bibigyan siya ng̃ isa,t calahati o dalauang pihit, ayon sa paggagamitan sa caniya.

---

(1) Ang rodillo, ng̃ maguing lubos na gamay, hindi dapat magcaroon ng̃ mahiguit sa 45 centimetros na habâ at 4 na centimos ang capal; sa papaganito sinomang tauo,y macagagamit sa caniyá ng̃ madali. Ang mg̃a rodillong ito caraniuan ay cahoy ng̃ boj ng̃ acacia ng̃ peral o cerezo,

Datapua, upang mababagui ang hojaldre, quinacailang̃ang pumalacad ng̃ malaquing cabilisán; sa ibang paraan, ang malabis na init ng̃ panahon ay nagpapalambot sa caniya anopa,t hindi maalaman cung papaano ang gagauin para hipoin siya; at, gayon ma,y quinacailang̃ang magcaganito sa paglulutó.

Sa papaganitó, uala pang calahating, macagagauá ng magagandang hojaldre; datapua quinacailang̃ang ihandá ang lahat, ang hielong dinurog at ang manticang helado, at matantong maliuanag na ang hurnó,y nahahandá; sa ibang paraa,y di mangyayari, Ang pagmamalas na ito,y mahalaga, dahil sa maminsanminsan ang hurno,y tumatagal ng̃ mahiguit sa isang oras bago mainit: sa ganitong pangyayari dapat gauin ang pagmamasa cung maginit na ang calahati.

CAPITULONG ICALAUA

Tungcol sa pasta fina

PASTA FINA PARA SA MG̃A PASTELES DE ENTRADA

Para sa tatlong icaapat na bahagui ng̃ litro na pasta fina (375 gramos na harina) 310 gramos na manticá, dalaua o tatló (tatlong de preferencia) mg̃a buroc ng̃ itlog at 8 gramong asin: pagcatapos humanda sa paggaua ng̃ caparis din ng̃ naunang paghahandá, pagingatan na panatilihin itong lalong malambot ng̃ caontî.

Guinagamit siyá para sa mg̃a pasteles de entrada at de entremés, at caraniuan sa pagfofondo sa lahat ng̃ mg̃a bagaybagay na mg̃a pasteles.

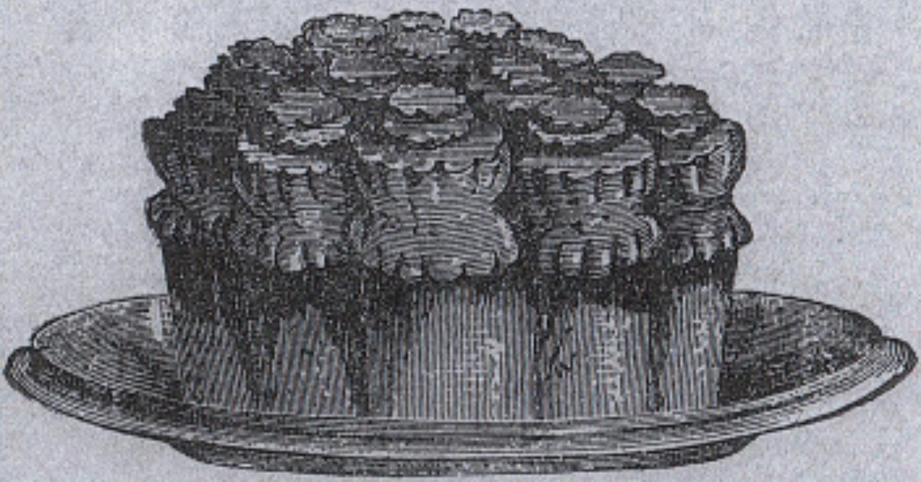
CAPITULONG ICATATLO

Paghahanda ng̃ pasta para sa mg̃a pasteles na mainit at malalamig

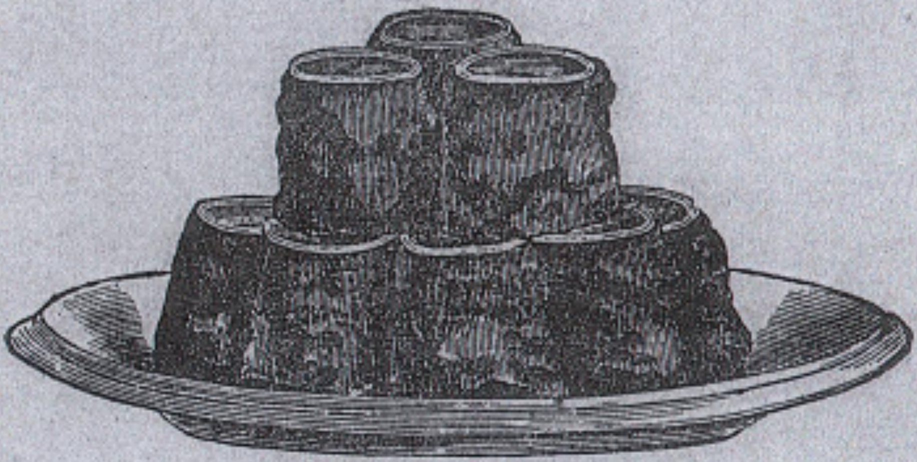
Kilogramo,t calahati ng̃ harina, apat na burog ng̃ itlog, 625 gramong manticá at 30 mabubuting gramong asin.

Pagcatapos na masalâ ang 3 litros (kilógramo,t calahatî) ng̃ harinang mabuti, gagauin ang hucay at maglalagay sa guitná ng̃ 30 mabubuting gramong asing fino, apat na buroc ng̃ itlog, 625 gramong manticang linamas (lamang sa taguinao) at pagcatapos isang vasong tubig: paggauá nito, pasisimulan sa paghahalo ng̃ manticâ at ng̃ tubig, pagcatapos ang harina, anopa,t cung idiin ang lahóc ng̃ mg̃a camay laban sa pinagmamasahan, ang lahat ng̃ bumuong madali ng̃ isang parang miga ng̃ tinapay na dinurog, na binabasà untiunti, hahaluin siyá at ididiing magaan; sa papaganito nahahalò nagcacabilotbilot sa mg̃a bahagui, at pagcatapos pacuculutin siya sa isang pihit, lamang sa tagarao, at sa dalaua sa tatlo hangang sa taguinao. Ito ang dahil cung cayá ang bahaguing ito ng̃ paggauà,y tinatauag na *rizar en una vuelta;* ay sapagca,t ang masang boo ng̃ pasta,y nagdaraan unti sa ilalim ng̃ mg̃a camay na nacasarà, sa cabagsican ng̃ diing guinagaua ng̃ mg̃a ito sa ibabao ng̃ minamasa, upang paghaluin ang mg̃a bahaguing malambót at matitigás, at dahil sa trabajong itó, ang minamasa,y naguiguing isang catauang masinsin at malamlam.

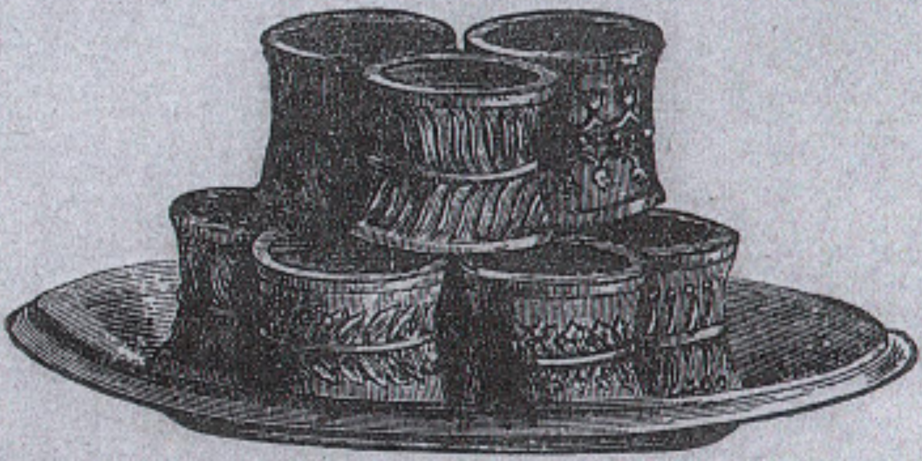
Sa papaganitó ang pasta,y lumalabas na lubhang masinsin, bagaman malambot ng̃ caonti, upang maihulma agad ng̃ madalí. Sa ibang paraan, cung mahirap ihulmá at magcacalitaclitac sa caniyang ibabao ay dapat ilatag at lag-



Lar. 1.—Mg̃a empanadas a la béchamel.



Lar. 2.—Mg̃a trufas empanadas.



Lar. 4.—Mg̃a empanadillas a la Monglás.

yan sa ibabao ng̃ mg̃a magaang patac ng̃ tubig, ng̃ mabasá siya ng̃ sapat; ang basang ito,y siyang totoong bagay na quinacailang̃an ng̃ paggaua, sapagca,t sa caniya ang pasta,y lumalagay na mahusay; datapoua dapat lagyan ng̃ tubig taglay ang pagiing̃at ng̃ di lumagay na malambot ng̃ malabis.

Ang pagmamalas na ito,y lubhang macabuluhan, at ipinang̃ang̃aral namin sa mg̃a batang mangagauá na ilagay sa bahaguing itó ng̃ paggauà ang lahat ng̃ linis at pagiing̃at na hinihing̃i ng̃ caniyang cabalagahan. Sa uacás, pagcatapos na mapagpihitpihit ang pasta ng̃ parejo sa pagbasà sa caniya, mamasahin ang may icaapat na bahagui iimpiting malacas siya ng̃ mg̃a camay at sa pinagmamasahan, anopa,t pagcatapos na masahin siya ng̃ papaganiyan sa loob ng̃ isang minuto, ay malagay na tang̃ing handà sa hulmahan; saca uulitin ang gayon ding gauà sa baua,t isa sa tatlong icaapat na bahagui ng̃ masa sa nang̃atirà, at samantalang inihahandà ang mg̃a ito, ay pagpapatungpatung̃in silá, upang pagisahin lahat; pagcatapos babalutin sa isang servilletang bahagyang binasà ng̃ di siya maanó sa hihip ng̃ hang̃in samantalang guinagamitan siya niyaon; datapua ang pagiing̃at na ito,y ualang cabuluhan cung capagdaca,y iniaacpang sa caniyà

Sa tagarao dapat gauin ang pagmamasang ito ng̃ lalong matuling macacayari, sapagca,t ang malabis na cainitan ng̃ panahon nagpapainit sa mga camay anopa,t ang mg̃a ito,y sumusunog sa pasta hangang sa ualan siya ng̃ cabuluban. Ang bahaguing sunog̃ naquiquilalang madali sapagca,t ualang anomang pagcacalangcap, na siyang nagpapalubhang mahirap sa caniya upang maragdagan ang laqui sa paglulutô, at cung ibig siyang pababain, napupunit sa mg̃a labî at nagcacalitàc sa ibabao at sa ilalim, lahat na ito,y nagpapalubhang mahirap sa caniya sa paggauà Gayon din lubhang masama ang quinahihinatnan sa hurnó cung nasa ganitong calagayan, na nangagaling sa pagcalamas sa caniyá ng̃ malabis, paris naman sa di pagbasá sa caniya sa capanahunan. Sa nacas, cung ito,y mangyari, tingni rini ang mangyayaring gauin: puputlin ang pasta ng̃ tajatajada, babasain ng̃ catamtaman ang ibabao na itaas ng̃ bana,t tajada, at pagpapatungpatung̃in, iimpiting malacás silá, ididiin sa ibabao nila ang mg̃a camay upang pag isahin sila. Sa minsang nagcadiquitdiquit na magaling sila, ang pasta,y lumalambot ng̃ caontî at muling nasasaulî sa calagayang siya,y mangyayaring lamasin na totoong cailang̃an sa caniyá; saca pagdaca,y babalutin siyá sa isang servilletang binasà at pababayaan siyang matahimic ng̃ isang calahating oras, pagcatapos nito,y magagauá sa caniya ang ibig gauin.

Sa taglamig ang masang ito,y lubhang hilig na lumabás na magaling, sapagca,t ang panahong ito,y daquilang cahiyang ng̃ ating pagtatrabajo; datapua, gayon man, maguing sa tagarao, ang totoong bisá,t cailang̃an upang magtamó ng̃ isang mabuting hangá, ay ang hustong paraan ng̃ pagbasá (na nagpapabuti o nagpapasamá sa caniyá) na di mangyayaring totoong camtan cundi taglay ang malaquing pagmamalas at pagiingat

Sa lalong haharapin ipaquiquilala namin ang paraan ng̃ paghahanda ng̃ pastang ito, sa pagsasalaysay ng̃ paraan ng̃ paggauá ng̃ mg̃a pastel na malalamig.

PAGHAHANDÁ NG̃ PASTA PARA SA MG̃A PASTEL NA MAINIT

Para sa isang pastel na mainit na de entrada, 375 gramos na harina, 185 gramos na manticâ, dalauang burog ng̃ itlog at 8 gramong asín.

Paraan ng̃ paggaua.—Maglalagay sa cabongpagmamasahan ng̃ tatlong icaapat na bahagui ng̃ litro ng̃ harinang sinalâ, icalat ng̃ caonti para gauin ang bucay, dagdagán ng̃ 185 gramos na manticâng linamas (sa taglamig), dalauang buroc ng̃ itlog, 8 gramong asing fino at ang icaapat na bahagui ng̃ isang vasong tubig; trabahohin siya paris ng̃ nauná; gayon man, masahin siyá ng̃ minsan pa, sapagca,t ang masáng ito,y lalong fino sa manticâ, na siyang casabay na lalong macapagpapabigó sa caniyá sa paghahalohalô sa loob ng̃ mg̃a cainitan ng̃ tagarao; datapuâ upang maligtas sa sacunang itó, dapat siyang basain ng̃ tubig na helado, gayon din ang manticâ na dapat na pinalamig na muna ng̃ hielo bago gamitin; gayon man, cung cahit sa pagganap ng̃ mg̃a pag-iingat na itó ang masa,y masunog, dapat cung gayon pagputlinputlin ng̃ mg̃a dahong maquiquitid at basain sila agad ng̃ catamtaman, pagcatapos impitin silang malacas at pabayaan silang matahimic ng̃ caonti bago sila gamitin.

Guinagamit ang pasta ring ito sa mg̃a flan ng̃ frutas at ng̃ crema.

CAPITULONG ICAAPAT

PASTA FINA PARA SA MG̃A TIMBAL

Para sa 375 gramos na harina, 250 gramos na manticâ, dalauang búroc ng̃ itlog at 8 gramong asin; saca tatapusin ang paggauà ng̃ palacad na pinagcaugalian.

CAPITULONG ICALIMA

PALACAD NA SUSUNDIN SA PAGMAMASA NG̃ ISANG PASTEL NG̃ HILAB NA MALAQUING CARANIUAN

Mg̃a sangcap.—Isang kilogramo,t calahati ng̃ harina, 30 mabubuting gramo ng̃ levadura, gayon din caraming asin at azucar, isang calahating vaso ng̃ crema, dalauang puo,t ualo o tatlong puong itlog at isang kilogramong mantica.

Magbithay ng̃ kilogramo,t calahati ng̃ mabuting harina, cunin ang icaapat na bahagui at ihanda sa caniyá ang hucay; lagyan sa guitná ng̃ isang vasong tubig na malahininga at 30 gramos ng̃ mabuting levadura at lusain pagdaca untiunti; ihalô ang harina sa tubig ng̃ madali, idagdag na casabay ang dami ng̃ tubig na malahiningang cailangan upang lumabas na isang masang malambot ng̃ caonti at magaan, at, pagcatapos na mahalo,t matrabaho siyá sa loob ng̃ mg̃a ilang minutos, ang minamasa,y dapat ihiualay sa pinagmamasahan at sa camay ng̃ madali: sa lagay na ito,y ihahalô ang levadura (na may cahirapan din, dahil sa ang pasta marahil ay malambot) at ilalagay siyâ sa isang cacerolang munti, na tatacpan at ilalagay sa lugar na mainit ng̃ catantaman: sundin ang mg̃a palacad na sinabi sa lalong itaas cung ualang capanatagan tungcol sa paghahandang ganáp ng̃ levadura.

Ihandang casunod ang natitira ng̃ harina gumaua ng̃ crema, at maglagay sa guitna ng̃ 30 gramong asing fino, lalong mabuti ang humiguit cay sa magculang, gayon ding caraming azucar na dinurog at calahating vaso ng̃ crema: haluin ang lahóc na itó at samahan ng̃ 30 itlog (cung ito,y maliliit) o 26 cung malalaqui datapua,t magingat na basaguin sila isa isa sa isang munting pingan at ilagay sila samantalang nangababasag; cung ualang pagiingat na ito,y may panganib na mahaluan ng̃ isang itlog na buloc, na macasisira sa masa dahil sa masamang amoy, at cung ganito ang mangyari ang pasta,y sira ng̃ ualang cagamutan

Cung malagay na ang mg̃a itlog, hahaluan ng̃ maliliit na bahagui ng̃ dalauang librang manticang (linamas sa taglamig lamang), casunod na ihahalô untiunti ang harina, at pagsasamahing lahat na papipipihitpihitin ang̃ lahat ng̃ masa: ang pastang nahalô na, ay ririzahin (tigni ang paraan ng̃ pagrizar ng̃ pasta) ng̃ tatlong pihit (sa taglamig lamang), upang pag haluing magaling ang manticà sa boong masa; sa papaganito ang pasta,y dapat na maguing malambot ng̃ caonti; cundi ganitó, ay daragdagan ng̃ mg̃a ilang itlog. Ang levadura, sa minsang na sa caniyang casalucuyan ng̃ pagasim, ilalagay siya sa pasta at ihahalô, puputlin at pagsasamâhin ang masa upang ang lahat ay maguing isa,t bugtong na catauan lamang.

Saca agad ilalagay ang pasta sa isang malaquing camao na binubugan, ririzahin ng̃ caonti ang natitirá ng̃ pasta na naiuan sa pinagmamasahan, bubutburang lahat ng̃ harina at, pagcatapos na matacban ang masa ng̃ isang servilleta, ilalagay siya sa isang lugar na hindi hahang̃inan at ang init ay catamtaman.

Caraniua,y minamasa ang pasta para sa mg̃a pasteles sa gabi, upang iluto siya sa sumusunod na arao; sa pangyayaring itó ang unang bagay na gagauin sa sumusunod na umaga, ay butburan ng̃ bahagyâ ang pinagmamasahan at ilagay sa ibabao ang pasta, ilatag siyá at itupi siya agad sa caniya ring ibabao. Ang gauang ito,y tinatauag na pudrir la pasta. Sa sumandaling paggamit sa caniya,y quinacailang̃an isang hurnong mainit at mabuti ang pagcacahanda.

Ang pastang ito ang guinagauang pan bendito (1) ang mg̃a pastel ng̃ mg̃a Hari, ang mga tortang may queso, na may crema, may pasas sa Corinto at may moscatel.

Cung pagcatapos na mabuloc ang pastel ay may maquitang maraming bulang hang̃in na bahagyang nang̃adiriin sa ibabao; cung sa hipo,y lumabas na malamlam at elástico, ang mg̃a tandá ng̃ mabubuting cahihinatnan at siyang nagpapatang̃i sa masang ganap na mabuti, na nagbibigay ng̃ magaling na bung̃a sa hurnó; cung maluto,y lumalabas na magaan, buhachac masarap ang lasa at, lalo sa lahat, lubhang madaling matunao sa tian

Datapua cung, sa pabalic, ang pasta,y nabigó, maguing dahil sa masamang levadura o dahil sa paggauang masamá ang paggcaganap, cung gayon ang fermentación ay hindi ganap; lalabás na mahinâ, maniniquit sa mg̃a daliri, tunay na palatandaang nagpapatang̃i sa mg̃a masang calahatiin, at hindi magbibigay sa pagluluto cundi isang pastang mabigat, masinsin at lubhang nacasisirà: ito ang nasasapit ng pastang hindi fermentado.

---

(1) Pan bendito,y ang binabasbasan sa mg̃a ceremonias religiosas ng̃ Iglesia, at sa Francia,y ipinamimigay na mumunting piraso sa mg̃a tao sa misa mayor sa mg̃a iglesias parroquiales. (N del T.)

Dapat tandaan na ang pasta ng mg̃a pasteles ay humihing̃ing lubhang tang̃i na ilagay siya sa hurnó sa unahan ng dalauang puo,t apat na horas ng̃ paghahanda sa caniya; cundi ganitó, pagcaraan ng̃ panahong itó, lilipad na matulin sa fermentación acética, ó may sucâ, na nagbibigay sa caniyá ng̃ isang lasang maasim at masamà; pagcatapos, paglulutô sa caniya,y lumalabas na isang masang mabigat, mapait at nacasisirâ.

Sa mg̃a pasteleria,y pinalalamig ang pastang itó na inihahalô siya sa isang icaaanim na bahagui ng̃ caniyang laqui ng̃ pastang bago,t guinauang ualang levadura. Sa palacad na itó napipiguil ang magcaroon ng̃ lasang iyang mapait na ibinigay sa caniyá ng̃ fermentación acética, at sa paraang ito,y mangyayaring tumagal hangang tatlong puo,t apat o tatlong puo,t anim na oras na di ilutô.

Ang ganitong pagpapalacad ay hindi nauucol sa mg̃a pasteleros ng bahay na malaqui, sapagca,t ang ganitong mg̃a pasteles ay nauaualan ng̃ bahagui ng̃ canilang lasa,t saráp.

Gaganâ camí sa lalong haharapin ng̃ mg̃a ilang pagmamalas tungcol sa tunay na paglulutô ng̃ masang itó.

CAPITULONG ICAANIM

Pasta de reposteria

MG̃A SANGCAP NG̃ MASA NG̃ PASTA DE REPOSTERIA

700 gramong harina, calahating kilógramong azucar, dalauang itlog na buo, tatlo o apat na buroc at isang curot na asing fino.

Magsalâ ng̃ litro,t calahati ng̃ harina at igayac na hucayan; pagcatapos lagyan sa guitná ng̃ dalauang itlóg, tatlong buroc, cálahating kilogramong azúcar na duróg, at isang pulvos o curot na asin: haluin ang lahóc na itó ng̃ dalauang minuto lamang, upang ang azucar ay matunao caonti; casunod na daragdagan ng̃ harina, at isang burog cung cailang̃an, ng̃ bigyan siyá ng̃ tigás na nararapat, at pagcatapos ririzahin ng̃ lima ó anim na pihit (tingni cung paano ang pagrizar ng̃ pasta) na siyang dapat maglagay sa caniyá ng̃ tang̃ing fino at malatquit; cundi ganito,y daragdagan ng̃ isa pang buroc o isang clara ng̃ itlog.

Sa casunod puputlin ang pastang ito ng̃ ba-

babahagui, hubulmahin siyá at pababababain sa isang capal ng̃ isang calahating centímetro upang magsilbing capa de fondo sa isang malaquing pastel na mataas, paris ng̃ maquiquita pagcatapos; ilalagay ang capang itó sa ibabao ng̃ isang tablang bahagyang linahiram ng̃ manticá, ididiin siyang marahan ng̃ mg̃a daliri ng̃ mataboy ang hang̃ing mangyaring natirá sa paguitan niya,t ng̃ tablá; cung hindi gagamitin ang pagiingat na itó cung ilinalagay siyá sa hurnó, ang quilos ng̃ init ay nacapagpapalaqui sa caniya ng̃ lalo pa, nahuhungcag at pumapang̃it; ito,y nagbubung̃a ng̃ lubhang masamà, sapagca,t ang capang itong de fondo ay ualang isa ring tibay sa lahat ng̃ canilang mg̃a bahagui, at bucod pa,y hindi sila mangyaring ilutó ng̃ pareho sa init ng̃ pinagaapuyan,

Cung siya,y nalalagay na ng̃ papaganiyan, bibigyan siyá ng̃ dulo ng̃ cuchillo ng̃ hugis na mabilog, cuadrado o cayá ovalado, cung ano ang maibigan; cuculapulan siyang bahagyá ng̃ itlog sa ibábao (ng̃uni huag sa mg̃a labi, ito,y cailang̃an) at tatadtarán siya sa iba,t ibang bahagui ng̃ dulo ng̃ cuchillo, upang palabasing madali ang mg̃a bulà ng̃ hang̃in, na magbubung̃a, paris ng̃ catatapos na sinabi namin, ng̃ lubhang masamà, at pagcatapos ilinalagay sa hurnó na may init na catamtaman. Cung ang pasta,y magcaroon ng̃ hungcag, (na nangyayari maminsanminsan, bagaman guinagamit ang lahat ng̃ pagiing̃at na macacaya), idaraan ang dahon ng̃ isang cuchillong malaqui sa ilalim; at cung sapat na ang pagcalutó, niya upang mangyaring itaas siyá, babalictarin siyá at pababayaang matostang magaling sa mg̃a dalauang taguiliran: paghangô sa caniyá sa hurnó ilalagay siyá sa pinagmamasahan ng̃ lalong pantay na macacaya, at linalagyan sa ibabao ng̃ isang tablá o malaquing pangtaquip na pantay. Cung siya,y lumamig aalisin ang taquip, at cung cung gayon ang capa de fondo,y dapat magcaroon ng̃ caniyang dalauang muchang lubos na magcalaquip at, higuit sa lahát, siya,y lubos na pantay.

Lahat ng mg̃a fondo ng̃ pasta sa reposteria, caraniua,y guinagauá ng̃ gayon ding palacad, guinagamit yaon ding mg̃a pagiing̃at na catatapos na isinalaysay namin.

Ang masang ito,y nacacamtan namang magaling lagyan lamang ng̃ 375 gramos na azúcar, sa lugar ng̃ 500 gramos, paris ng̃ sinabi namin sa lalong itaas

CAPITULONG ICAPITO

MG̃A SANGCAP NG MASA NG̃ ISANG HABA NA CARANIUANG LAQUI

Kilogramo,t calahati ng̃ mabuting harina, 48 gramos na levadura, 30 gramos ng̃ asing fino, 125 gramos na azúcar, 185 gramos ng̃ pasas de Corinto, 185 gramos ng̃ pasas moscatel de Málaga, 31 gramos de cidrang minatamis, 4 na gramong casubhà, isang vasong crema, calahating vaso ng̃ vino de Madera, dalauang puo o dalauang puo,t dalauang itlog at isang kilogramo ng̃ manticang malamig.

Paraan ng̃ paggauâ.—Magsalâ sa pagmamasahan ng̃ kilogramo,t calahati ng̃ harina; cunin ang icaapat na bahagui para sa levadura at, pagcatapos na maihandà ang harinang ito sa hucay, sidlan sa guitna ng̃ isang vasong tubig na malahininga at 48 gramos ng̃ mabuting levadura; pagcatapos mamasahin ayon sa palacad na sinabi sa capitulong icalimá, ilagay ang lahat ng̃ pagiingat na hinihing̃i ng̃ caniyang ganap na fermentación. *(Tigni sa bagay na itó ang paghahanda ng̃ levadura sa capitulo ring yaon).*

Sa nalalabí ng̃ harina,y gumaua ng̃ hucay at magsalin sa guitna ng̃ 30 gramong asing fino, 125 gramos ng̃ azúcar na pinulbos, isang vasong crema, dalauang puong itlog at isang kilogramong manticang (linamas sa taguinao). Gauin ang pagmamasa ng̃ sa paris ng̃ pasta ng̃ mgá pastel at, pagcatapos na maihalô ang levadura, na dapat na nahahandâ na, trabahohin at batihing mágaling, babataquin siyá ng̃ caonti; gumaua ng̃ isang guang sa guitnà at magsalin sa caniya ng̃ calahating vaso ng̃ mabuting vino de Madera at ang pinagbabaran ng̃ 4 na gramong casubhá, na pinacuculo ng̃ mg̃a ilang minuto sa icaapat na bahagui ng̃ isang vasong tubig; pagcatapos itatanim sa ibabao ng̃ pasta 185 gramos ng̃ mabubuting pasas de Corinto, na tinalupan at hinugasang magaling; 185 gramos ng̃ pasas de Málaga, na pinagaalisan ng̃ mg̃a butó hahatiin ang mg̃a butil sa guitná (ang mg̃a pasas na ito,y dapat na mahanda na capagcaraca), at saca 30 gramos na humiguit o cumulang ng̃ caonti, ng̃ cidrang minatamis na pinutol ng̃ maliliit na tilas.

Haluing mabuti ang lahóc na itó, upang macalat ng̃ parejo ang mg̃a pasas sa boong masa.

Casunod na ibobocod isang icaualong bahagui ng̃ pasta, na papantain sa ibabao, aalisin ang mg̃a pasas na macacapal na nasa ibabao, at ilagay siya sa dacong ito sa isang hulmahang cahauig ng̃ sinabi na, na pinahiran naman ng̃ manticá.

Paglalagay ng̃ masa sa hulmahan, alisin ang mg̃a butil na macacapal ng̃ pasas, sapagca,t ang azúcar na sa canila,y nalalaman ay pinapaniniquit sila sa hulmahan samantalang ilinulutô.

Para sa caniyang fermentación tataglain ang gayon ding pagiingat cay sa pastel de Compiégne, gayon din sa paglulutô, sa caniya, ang caibhan lamang ang babá ay ilinalagay sa hurnó ng̃ isang oras ng̃ lalong tanhalî, at inaalis siyá ng̃ gayon din; samacatuid, bibilang ng̃ isang oras at calahati sa limang puong minutos ng̃ paglulutô niyaon: lubhang cailang̃ang sunding mahigpit ang mg̃a caliitliitang isinalaysay sa paglulutô ng̃ pastel na nauuná

Ang tunay na culay ng̃ babá ay dapat maguing mapulapula: siyang quinahihinatnan ng̃ ganap na paglulutô; datapua ang culay na ito,y hindi madaling macamtan, sapagca,t ang casubhá, sa caniyang culay na madilao dilao, ay nagpapaualá sa caniyá at ang azucar at ang vino de Málaga,y gayon din ang guinagauá sa ganang canila.

Dahilan dito, ang paglulutong ito,y humihingi ng̃ maraming pagiingat at pagtatandà; sapagca,t mg̃a ilang minutong cahigtan ay sapat upang palitan itong magandang culay na mapulapulá ng̃ ibang culay na gris at madilim.

Ang cainaman ng̃ babá ay totoong nasa caniyang ganap na fermentación; datapua, gayon man, ang pagsasama ng̃ pasas ay umaabuloy ng̃ tang̃i, at ito,y madaling lining̃in, sapagca,t sila,y bumubuo ng̃ isang catauang túnay na hindi caparis ng̃ ibang catauan na mangyayaring tumangap ng̃ fermentación; at cung ang masa,y nasa caniyang huling panahon ng̃ fermentación, cundi siyá ilalagay agad sa hurnó, ang bigat ng̃ mg̃a pasas ay hinihitit siya at siya,y pinabababâ na naquiquita; at cung gayon, dahil sa masamang quinahinatnang itó, ang baba,y culang sa gaan, culang sa cabuhaghagán at culang sa sarap.

CAPITULONG ICAUALO

Pastel de Compiégne

SANGCAP NG̃ MASA NG̃ ISANG PASTEL DE COMPIÉGNE NA MAY CARANIUANG LAQUI

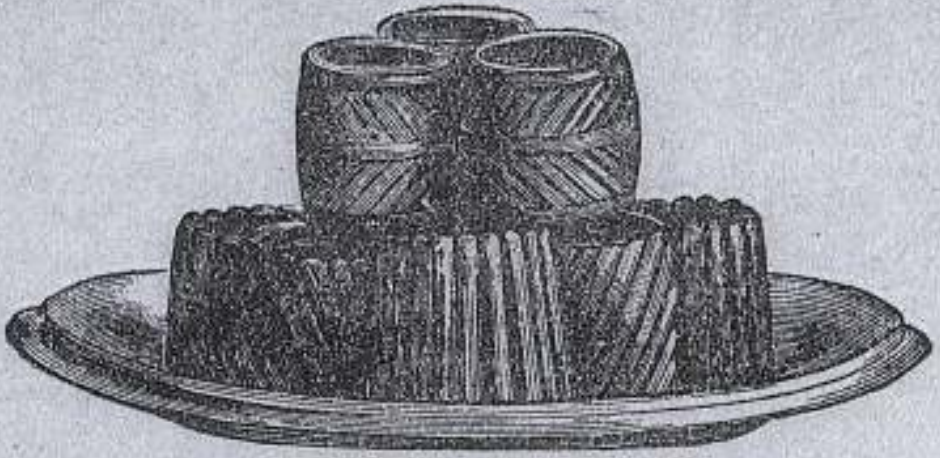
Kilogramo,t calahatî ng̃ harina, isang kilógramong manticâ, 48 gramong levadura, 30 gramong asin, 125 gramong azúcar, isang vaso ng mabuting crema, labingdalauang itlog na buo at labingdalauang buróc na may lima ó anim na cucharada ng̃ mabuting cremang binatí.

Paraan ng̃ paggauâ.—Pagcatapos ng̃ macapagpasalâ ng̃ kilógramo,t calahati ng̃ mabuting harina, ibubucod ang icaapat na bahagui, na igagayac na huhucayan upang lagyan sa uitnág ng̃ isang vasong tubig na malahiningá at 48 gramos na levadura; pagcatapos ihahandá ang levadurang itó caparis ng̃ una at ilalagay siyá sa husay taglay yaong ding mg̃a pag iingat.

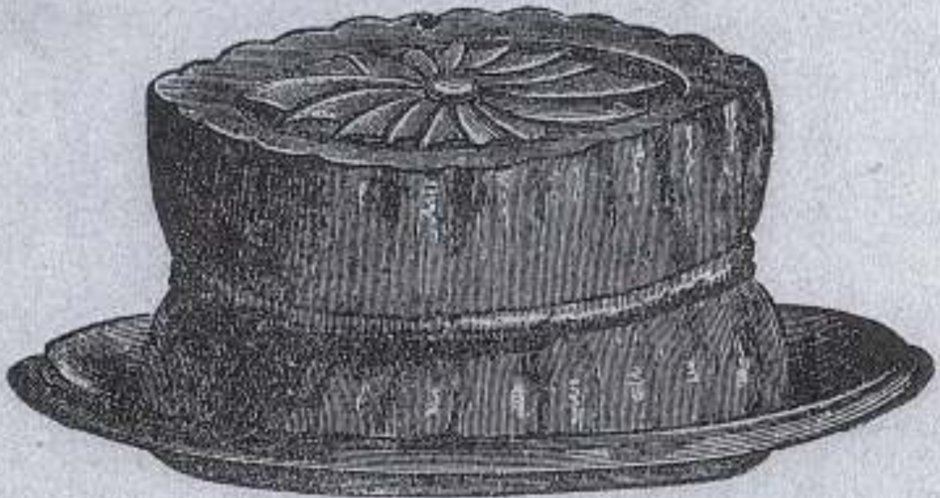
Casunod na ihahandà ang natira ng̃ harina na lalagyan ng̃ corona at lalagyan sa guitná ng̃ mg̃a 30 gramong asing fino, 125 gramos ng̃ azúcar na polvo, isang vasong crema, labing dalauang itlog at labingdalauang buróc, isang kilogramong manticang (linamas sa taglamig lamang): gagauin ang pagmamasa paris din ng̃ sa pasta de pasteles sa pangcalahatan, at isasama ang levadura cung nasa husay na; pagcatapos na mabating magaling at mahalô ang masa, sásalinan ng̃ mg̃a ilang cucharadas ng̃ cremang binatí na isinasama namán. Ang cung gayon ay dapat na maguing malambot ng̃ caontî at finong paris ng̃ habing sutlá; isasalin siya casunod sa isang molde o hulmahan na may isang cilindrong quinaualan (na 21 centimetros ang luang 24 ang taas) na capagcaraca na,y pinahirang sapat ng̃ manticang tuyó; iimpitin siya sa dulo ng̃ isang servilleta, upang alisin ang gatas na linalaman; paging̃atan na ang molde,y malahirang magaling ng̃ manticâ sa lahat ng̃ mg̃a bahagui, sapagca,t cundi ganitó ang pasta,y maniniquit; ilagay na sa casunod ang molde sa isang lugar na nababagay sa fermentación, samacatuid, sa init na naoocol at, lalô sa lahat, sa cubli sa hihip ng̃ hang̃in: ang mg̃a pagiing̃at na ito,y totoong cailang̃an sa taglamig; cundi ganitó ang fermentación ay hindi mangyayari cundi sa bahagui lamang.

Sa loob ng̃ panahón ng̃ malabis na init, sa tagarao, ilinalagay siyá na ano pa,y huag siyang maabutan ng̃ mg̃a sinag ng̃ arao, sapagca,t ang mantica,y matutunao; ang masa na noo,y marahil masinsin, ay magcacahiuahiualay at ang fermentación ay di maguiguing gayon din anopa,t magbubung̃a ng̃ caonting bagay.

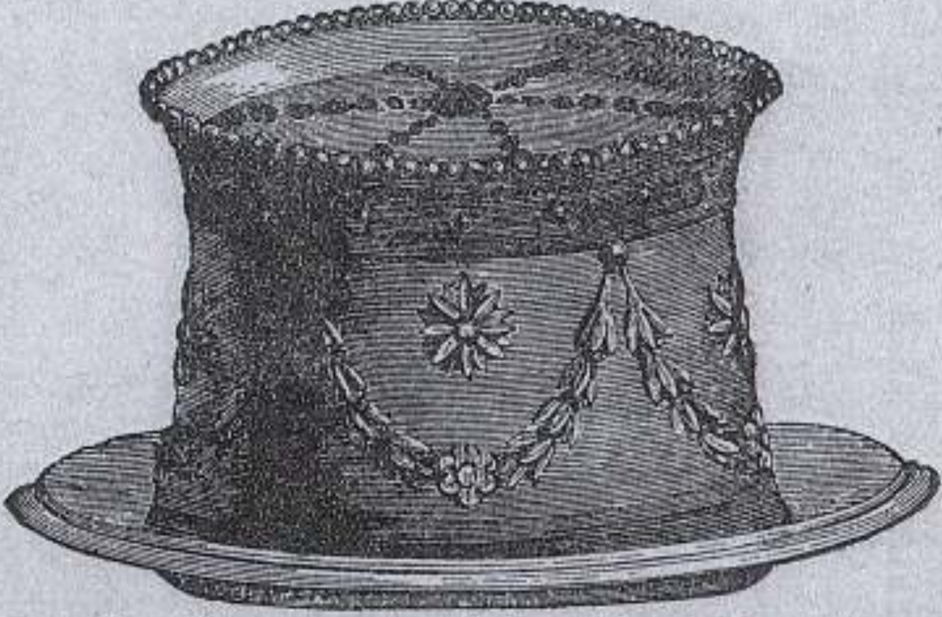
Bucod sa ritó, ang paglulutô, cahi,t na ma-



Lar. 5.—Mg̃a empanadillas na tinapay na pinamutihan ng̃ mg̃a codornices, al gratin.



Lar. 6.—Vol-au-vent a la Nesle.



Lar. 7.—Pastel na mainit ng̃ becacinas na may casamang trufas.

buti, hindi macagagamot sa pagcacahiuahiualay ng pasta, na hindi macacacain pagcalutô; sa cabilang daco, ang pastel marahil ay naniqui.t sa molde, na parang di pinahiran ng manticâ, anopa,t di siyá mangyayaring bacbaquin cundi pirapirasó.

Gayon ding uacas ang quinahihinatnan cung gumagauá ng caualang bait na ilagay ang pastel na nahahandà sa isang lugar na may lubhang matinding init, paris sa halimbauâ, sa hurnó o sa pinagaapuyan, na hindi guinagauà cundi sa taguinao lamang Dapat sa panahong itong mahigpit na piliting unahin ang levadura; samacatuid, nasa lugar na maglagay ng 47 o 48 gramos na levadura, ay mangyayaring maglagay hangang 62 gramos: ito,y ang dahil cung caya ang fermentacióng ito,y humihingi ng isang init na malambot at catamtaman.

Ang pagmamalas na itong totoong macabuluhan ay maiaacpang sa lahat ng mga masa na ang pagsasama ng levadura,y nagbubunga ng gayon.

Ang mga masang ito,y guinagauà sa vispera, upang iluto silá sa quinaumagahan ng arao na sumusunod.

Pagca ang molde,y napupunó halos dahil sa pamamagang nararanasan ng pasta sa fermentación, na nagbibigay sa caniya ng pagmumuchang dinalauá ng caniyang laquing panguna; pagca ang fermentación ay dumating sa huling panahong itó, at ang pasta sa caniyang ibabao ay maombog ng̃ caonti, ay siyang sumandali ng̃ paglalagay sa-canyá sa hurnó; cundi ganito,y bumababâ at nauaualan ng̃ isang bahagui ng̃ caniyang gaan

Ang horno pagca mainit na, ayon sa caugalian, ipapasoc ang pastel sa init na catamtaman, samacatuid, tatlong oras pagcatapos na linisin siyá; pababayaan sa macacaya ang hornong nacasará, upang ang pastel ay tumanggap ng̃ init ng̃ pareho sa paglulutô sa caniya; isang oras pagcatapos cucunin siyá ng̃ maquita ang caniyang muc-ha; cung siya,y malambot sa hipô at ang culay ay dorado, pababayaan pa siya ng̃ tatlong puo hangang apat na puong minutos; datapoua cung, pabalic, siyá namumulá sa ibabao at matigas cung hipoin, cung gayon ay dapat itaob ang molde pagcatapos na lagyan sa ibabao ng̃ isang planchang capatungan. Cung inaalis ang molde, ang gauang ito,y guinagaua agad, at cung magcataong ang pastel ay hindi matangal na madali, tataguing marahan siyá sa lahat ng̃ mg̃a taguiliran ng̃ bahaguing pantay ng̃ isang paleta. Pagca ang pastel ay natangal ay muling ilalagay siya agad, ng̃ mg̃a ilang minutos, sa hurnó, upang tuyuin siyá; cung mapulá ng̃ caonti, pababayaan siya ng̃ caonting panahon pa sa hurnó upang magcaroon ng̃ culay. Ang daquilang pastel na ito,y dapat gamiting mapulá ng̃ caonti; ang culay na ito,y nagpapatang̃i sa caniya,t iquinaiiba niya sa babá; na dapat magcaroon ng̃ isang culay na lalong mapulápulá

Ang mg̃a pagiing̃at na dapat taglain sa babaguing itó ng̃ paggauà ay halos yaon ding sa paglulutô ng̃ mg̃a malalaquing piezas sa pangcalahatan

Pastel de Compiègne na may aní· at pasas sa Corinto

Mg̃a sangcap.—Isang kilogramo,t calahati ng̃ harina, 48 gramong levadura, 30 gramong asin (lalong mabuti ang dumami cay sa magculang) 125 gramos na azucar na durog, 185 gramos ng̃ granjea, gayon ding dami ng̃ pasas de Corinto, isang calahating vaso ng̃ anisete de Burdeos, labing dalauang itlog at labing dalauang buróg, tatlo o apat na cucharada ng̃ cremang binati o fárrago, isang kilogramong manticâ at dalauang vasong crema doble.

Pastel de Compiègne na may angélica at guindas

Mg̃a sangcap.—Kilogramo,t calahati ng̃ harina, 48 gramong levadura, 30 gramong asing fino (lalong mabuting humiguit cay sa magculang), 125 gramos na azúcar, 185 gramos na angélica, 185 gramos na guindas, tatlong balat ng̃ cidra, isang calahating vasong aguardiente, tatlo o apat ng̃ gatas, labingdalauang itlog na buo, labing dalauang buroc at isang kilógramong mantica.

Cumuha ng 185 gramos ng angélicang minatamis, at pagcatapos na maputol siya ng maliliit na piraso, ilalagay siyá sa isang parang camao o pasóng catamtaman na vidriado na may 125 gramos na azúcar, na sa ibabao nito,y nagcayod muna ng bahagyá ng mga balat ng tatlong cidras o dayap: pagcatapos isang calahating vaso ng mabuting aguardiente at 185 gramos na guindas na minamatamis, na mga ihahanda sa bagay na ito Pagcatapos na mapatiti isang sisidlan na pinaghugasan ng calahating kilógramo ng̃ guindas, pagbubucurin o babahaguinin ng̃ dalauang piraso, aalisan ng̃ mg̃a butó at isasama sa masang guinauá ng̃ una.

CAPITULONG ICASIAM

MG̃A SANGKAP NG̃ MASA NG̃ ISANG PASTEL A LA PARISIEN NA PANGKARANIUANG LAQUI

Kilógramo,t calahati ng̃ mabuting harina, 48 gramos ng̃ levadura, 30 gramos ng̃ asing fino (lalong mabuti ang humiguit cay sa magculang) 185 gramos ng̃ azúcar, sampung itlog na buo, sampung buroc, isang kilógramong mantica, apat na vasong crema, calahating kilógramo ng̃ almendras ng̃ avellanas, 375 gramos ng̃ pistachos, 125 gramos ng̃ balat ng̃ suhaug minatamis na pinagputolputol ng̃ mahahaba,t maquiquitid.

Paraan ng paggauá.—Pagcatapos na matalupan ang isang calahating kilógramong almendras ng avellanas, isasangay silá sa apoy na catamtaman, hahaluin sila ng patuloy na ng isang panghaló, at cung silá,y mapulápula na ng bahagyà, aalisin ang cauali sa apoy at pababayaan silang lumamig; pagcatapos duduruguin silá babasain silá untiunti ng isang cucharada ng crema Cung ualá ng naquiquita ng anomang piraso ng almendra, aalisin na sila sa lusong upang lusauin silá sa isang maláquing camao, lalagyan sila, ng macaitló o macaapat, ng tatló o apat na vaso ng mabuting crema; saca sasalaing macalauá ang lahóc na itó sa isang servilleta, na pipigaing malacás upang macuha ang icalimang bisâ ng gatá ng avellanas. Ilalagay ang sabao na itó sa isang vaso at ilalagay sa isang tabi; casunod na tatalupan ang calahati ng mga pistachos at huhugasan sa tubig na malamig. pagcatapos hahatiin sa dalauang pirasong magcaparis, at pagcayari nito,y puputlin ang balat ng suhâ ng maquiquitid na casing hahabâ ng mga pistachos, na bubuo ng mga parisucat.

Magsasalâ ng kilogramo,t calahati ng harina sa ibabao ng pinagmamasahan, cucunin ang icaapat na bahagui at ihahandá na huhucayan, sasamahan ng isang vasong gatas na templado at 48 gramong levadura; pagcatapos ihahandá ang levadura paris ng ugalî, at igagayac siya ng gayon din *(Tingui ang palacad para sa levadura ng pastel).*

Maglalagay na casunod sa isang malaquing cainso ng̃ 750 gramos na manticang pinalambot na magaling, at sasalinan sa ibabao ng̃ 200 gramos na manticang tinunao lamang. Haluin ang lahóc na ito ng̃ manticâ paris ng̃ una at trabahohin ng̃ gayon din *(tigni ang pangcat na isinasalaysay sa lalong itaas)*, sasamahan, isá pagcatapos ng̃ isá, ng̃ dalauang itlog at dalauang buroc; cung gayon ihabalò sa cremang itó ng̃ manticâ ang calahati ng̃ natirá ng̃ harina; pagcatapos isang vasong gatas ng̃ avellanas, maghahalong casabay ng̃ dalauang dacot na harina: sa pastang ito y gagaua ng̃ isang guang, na sisidlan ng 30 gramong asing fino (lalong mabuti ang humiguit cay sa magculang), 185 gramos na azúcar na pinulbos at isang vasong gatas ng̃ avellanas. Haluin ang tunao na itó idagdag ang nalabi ng̃ harina, at pagcatapos ang natira ng̃ crema ng̃ almendras, anopâ t ang masang ito,y magcacaroon ng̃ tigas ng̃ babà, cundi ganito,y magdaragdag ng̃ mg̃a ilang itlog. Ang levadurang nahahandang magaling, isasalin sa ibabao ng̃ pasta, at pagcatapos na maihalo siyang magaling idaragdag ang mg̃a piraso ng̃ balat ng̃ suhâ at ang mg̃a calahati ng̃ mg̃a pistachos na, paghahaluing magaling upang sila,y magcabahababahaguing parcho sa boong masa isasalin pagcatapos ang pastang ito sa isang moldeng casinglaqui ng̃ sa pastel de Compiégue, na papahiran ng̃ manticâ ng̃ papagayon din.

Ang fermentación at ang paglulutó ng̃ pastel na itó ay yaong ding mg̃a guinagauá sa babá: taglain ang lahat ng̃ mg̃a pagiingat na hinihingi ng̃ bahaguing itó ng̃ paggaua. Ang pastel na ito,y may isang ganap na casarapan at isang lasang lubhang caayaaya; ang amoy ng̃ mg̃a avellanas ay nagpapabang̃ó sa bibig, at mg̃a piraso ng̃ balat ng̃ suhâ at ang mg̃a pistachos ay nagbibigay sa caniyá ng̃ isang lasang sadyá.

Pagca inalis na sa hurnó ang pastel, na may isang mainam na culay na pulang buháy at maliwanag sa paglulutô sa caniyá, tatalupan ang natitirang mg̃a pistachos, at pagcatapos na sila,y hugasan at pahiran, paghihiualain silá sa dalauá, at patutuyuing mabuti sa isang servilleta; ang mg̃a calahating itó ng̃ pistachos ay ipapacó sa ibabao at sa paliguid ng̃ pastel, ibabaon sila ng̃ caonti, ng̃uni ang sapat upang mang̃atirang matutuid na ang dulo,y sa hang̃in, ilalagay silá ng̃ maayos at nauucol na pagcacálayolayo.

Ang mg̃a pistachos na ito,y hindi lamang guinagamit sa pamuti sa pastel, cundi guinagamit naman upang magbigay sa caniyá ng̃ isang pagmumuc-hang naiiba sa babá, sa pastel de Compiégne at sa mg̃a iba: ito ang naguing hang̃ad namin

Mangyayaring gauin ang pastel na ito na may almendras; sa lagay na ito,y magdudurog ng̃ 310 gramos ng̃ almendras dulces at 185 gramos ng̃ mapapait. Ang iba ng̃ palacad ay yaon din.

CAPITULONG ICASAMPUO

Pastel a la francesa

MG̃A SANGCAP NG̃ MASA NG̃ ISANG PASTEL A LA FRANCESA PARA SA ISANG PANGCARANIUANG LAQUI

Kilogramo,t calahati ng̃ harina, 48 gramos ng̃ levadura, 30 gramos ng̃ asing fino, 185 gramos na azúcar, ang mg̃a balat ng̃ apat na suhâ, calahating vaso ng̃ ron, 375 gramos ng̃ pasas de Corinto, labing dalauang itlog at labing dalauang buroc, tatlong baso ng̃ crema at isang kilogramo ng̃ manticâ.

Paraan ng̃ paggauâ.—Cayurin ng̃ mg̃a tipac na azucar ang mg̃a balat ng̃ apat na magagandang suhang matatamis, at samantala na ang azucar ay nagcuculay, cacayurin siya ng̃ cuchillo, upang ihiualay ang bisâ ng̃ balat ng̃ suhâ na naniniquit sa pagcuscos, pagingatang cayurin ng̃ magaan, ng̃ hindi lumalim hangang sa maputi ng̃ balat, sapagca,t ang bahaguing itong maputi ay nagbibigay ng̃ maraming capaitan dahil dito, ang balat, sa lugar na magbigay ng̃ isang amoy na calugodlugod sa masa, ay nag bibigay sa caniya ng̃ isang lasang lubhang masamà.

Pagcatapos na macatimbang ng̃ 185 gramos na azucar ng̃ suhâ duduruguin siyang lubos, ilalagay siya sa isang camao casama,y calahating vaso ng̃ ron de Jamaica: samahan ng̃ 375 gragramos ng̃ pasas de Corinto na lubhang malinís at hinugasan. Haluin ang lahoc na ito at tacban ang camao ng̃ isang dahong papel, upang ang bisa ng̃ bang̃o ng̃ suha ay houag sumingao

Magsasalang casunod sa pinagmamasahan ng̃ kilógramo,t calahati ng̃ mabuting harina, dito ibubucod ang̃ icaapat na bahagui upang gauing levadura, na inihahandá paris ng̃ pinagcaugalian *(tigni ang paghahanda ng̃ levadura para sa pastel)* ng̃ 48 gramos ng̃ levadura at gatas na mainit. Pababayaan siyang humilab paris ng̃ ugali at casunod na ihahalô, sa isang camao na malaqui, ang isang kilogramong manticâ, labing dalauang itlog at labing dalauang buroc; samacatuid, na palalacarin yaon ding para sa *koogloff* (1), at cung magcagayo,y isasama sa lahóc na ito ang calahatì ng̃ harinang natitirá. Sa lahat, na hinalong mabuti, ay magdaragdag untiunti ng̃ tatlong vasong crema, casabay na ibahalô ang natira ng̃ harina at 30 gramong asing fino.

---

(1) *Koogloff*, pang̃alan ng̃ isang tarta alemana na ang pagcayari niya,y isasalaysay sa lalong haharapin. —(N. del T.)

Ang pastang ito,y dapat magcaroon ng̃ tigás ng̃ babá; cung hindi daragdagan siya ng̃ ilang itlog.

Ang levadurang na sa punto na, ay isasalin sa masa, at casunod na ilalagay ang mg̃a pasas at ang tunao na nang̃ahahanda sa bagay na ito. Paging̃atang ang lahat ay mang̃agcahalohalong mabuti, upang ang mg̃a pasas ay mabudbod na magaling sa masa, 'na isasalin sa isang molde caparis ng̃ guinamit sa paggaua ng̃ pastel de Compiégne na pinahiran ng̃ manticá.

Para sa natitira ng̃ paggaua sundin ang palacad na guinamit para sa fermentación at paglulutong caraniuan.

Mangyayaring gauin pastel na ito sa balat ng̃ dayap sa suhang maasim at sa cidra, na gagamitin ang parehong dami ng̃ mg̃a bungang ito.

CAPITULONG ICALABING ISA

MG̃A SANGCAP NG̃ MASA NG̃ ISANG PASTEL REAL NA PANGCARANIUANG LAQUI

Kilogramo,t calahati ng̃ mabuting harina, 48 gramos ng̃ levadura, 30 gramos ng̃ asing fino, 185 gramos ng̃ azúcar, 24 gramos ng̃ vainilla, isang vaso ng̃ marrasquino, 375 gramos ng̃ pasas moscatel, isang kilogramong manticâ, labingdalauang itlog na buo at labingdalauang burog, at mg̃a ilang cucharada ng̃ crema fárrago

Paraan ng̃ paggauâ.—Tumimbang ng̃ 375 gramos ng̃ mabubuting pasas de Málaga moscateles, talupan silang magaling at bahaguinin ang baua,t butil ng̃ dalauang bahagui, na aalisan ng̃ mg̃a butó

Isilid sila sa isang camao na catamtaman casama isang vaso ng̃ mabuting marrasquino de Italia at apat na vaina ng̃ vainilla na lubhang macacapal at lubhang palicaolicao na parang ahas.

Pagcatapos na biyaquin sila na magcadalaua, puputlin silá ng̃ pahalang upang gauin silang maliliit na pirasong lubhang maninipis, duduruguin silang mabuti at hahaluan ng̃ 185 gramos na azúcar, pararaaning lahat sa salaang sutlá at ihahalo sa mg̃a pasas. Pagcayari nito, tatacbang magaling ang camao, ng̃ di macasing̃ao ang bang̃o ng̃ vanilla at ng̃ marrasquino. Pagcatapos na macapagsalâ ng̃ kilogramo,t calahati ng̃ harina, cucunin ang icaapat na bahagui upang ihandá ang levadura, na may gatas na mainit at 48 gramos-ng̃ levadura, ihahanda siyá ng̃ caparis ng̃ sa pastel na ualang cahalô.

Casunod na maglalagay sa isang malaquing camao ng̃ 750 gramos na manticâ, daragdagan pa ng̃ mg̃a ibang 250 gramos na tinunao na isasama: haluing mabuti ang lahóc na itó ng̃ manticâ, ng̃ isang panghalò, at sasamahan sa daladalauang minutos ng̃ dalauang itlog at pagcatapos dalauang buróc, at gayon sunódsunod hanggang labingdalauang itlog at labing dalauang buróc. Ang lahat, cung mabuti ang pagcacatra bajo, ay nagbibigay ng̃ isang cremang parang terciopelo, na lalagyan ng̃ 30 gramong asing fino, ang calahati ng̃ harinang natitira na may gatas na cailangan upang isama ang natira ng̃ harina at bigyan siyá ng̃-tigas ng̃ pasta ng̃ babà.

Sa calagayang ito ilalagay ang levadura, at sa lahat, na mabuti ang pagcahalô, ay isasama ang handang nalalaman sa camao, hahaluing magaling ang lahóc na itó at isasalin sa moldeng pinahirang mabuti ng̃ manticâ, paris ng̃ pinagcaugalian, at pagcatapos ilalagay ang pastel sa lugar na nababagay sa fermentación.

Para sa caniyang fermentación at paglulutó, sanguniin ang mg̃a sangcap na isinalaysay para sa pastel de Compiégne; ang palacad ay lubos na yaon din.

CAPITULONG ICALABING DALAUA

PAGMAMASA NG̃ MG̃A TARTAS ESCALDADAS

Mg̃a sangcap para sa anim na puong escaldadas.—375 gramos ng̃ harina, pitong itlog, 12 gramos ng̃ asing fino at 125 gramos ng̃ manticá.

Pagcasalá ng̃ harina sa pinagmamasahan, gagauaan siya ng̃ hucay at ilalagay sa guitna ng̃ ang asin, ang mantica at ang mg̃a itlog, at cung mahaló ng̃ lahat isasamang madalí ang harina. Ang pastang ito,y dapat maging malambot ng̃ caonti; cung hindi, daragdagan siya ng̃ isang clara ng̃ itlog o ng̃ isang buróc, o ng̃ ilang nabuo cung cailang̃an; casunod ririzahin ang masang itó ng̃ limang pihit, na lubhang mahusay at tatrabahohin ng̃ mg̃a ilang minutos na susuntuquin siya anopa,t bahagui niya,y matirang naniniquit sa mg̃a camay, na ipapacpac sa ibabao ng̃ natirá ng̃ pasta.

Ang masang ito,y dapat maguing maquintab at lubhang elástico. Ilalagay siyá sa ibabao ng̃ isang tablang mabilog, bubudburang bahagyá ng̃ harina, tatacban ng̃ isang servilleta at ilalagay siyá sa lugar na malamig.

Caraniuan ang gauang ito,y guinaganap sa gabi upang banlian siyá sa umagang sumunod (sa pangyayaring itó ay siyang unang dapat gauin); datapuá mangyayari naman, tatlong oras pagcatapos na siya,y maihandá, na siya,y banlian ng̃ papaganitó:

Puputlin ang pasta ng̃ apat na bahaguing mahahaba,t magcacaparis na pagugulungin ng̃ caonti upang bigyan ang baua,t rollo ng̃ capal na 2 centímetro,t calahati hangang 3; pagpuputliuputlin o babahaguinin cung gayon ng 15 pirasong magcacasinghabà,t lapad, na ipaglalagay sa ibabao ng isang munting taquip ng cacerolang natatacban ng harina; ilagay silá anopa,t ang putol ay mapatong sa harina. Pag ang lahat ng̃ mg̃a rollo,y naputol at nailagay sa ibabao ng̃ mg̃a taquip, ilalagay sila sa isang malaquing cacerola ng̃ tubig na cumuçulô, paghihiualain silá ng̃ macacaya ng̃ hindi magcadiquitdiquit.

Ang pasta,y nananaog sa pasimulá sa ilalim ng̃ tubig, na gagalauin sa ibabao ng̃ isang panghalô, upang ang mg̃a binabanlian ay matangal na madali sa ilalim ng̃ cacerola at lumutang sa tubig (na hindi dapat cumulo): silá rin ang nagpapaquilala na sila,y nabanlian na ng̃ sapat cung sila,y matigas na ng̃ caonti cung hipoin at sa guitna nila,y hindi malambot; cung gayo,y hahanguin sila sa cacerola ng̃ isang panagap ng̃ bulá, upang ilagay sila agad sa isang malaquing camao na tubig na malamig.

Cung ang daco ng̃ putol ng̃ mg̃a binanlian ay bucodbucod ay mabuting tandá. Limang oras pagcatapos na sila,y nababad sa tubig, patutuyuin sila sa isang salaan, at pagcaraan ng̃ ilang minuto,y ilalagay sila sa ibabao ng̃ mg̃a planchang (lubhang maquiquitid) na tig aanim na centimetro ang canilang pagcacalayolayo; ilalagay sila sa hurnó, na pananatilihing nacasara, cung mangyayari, samantalang ilinulutô, sapagca,t sa papaganito,y lumalabas sila na lalong mabuti. Dapat silang tumagal sa hurnó ng̃ labing ualó o dalauang puong minuto.

Ang ganitong mg̃a torta, cahi,t caraniuan at gayon ma,y nasa catamtaman ng̃ canilang halaga, ay hindi nagpapabaya dahil dito na sila maguing lubhang magagaan at calugodlugod canin na casama ng̃ lahat na bagay na refrescos.

Sa paggaua ng̃ escaldadas de cuaresma, ay gayon din ang palacad, ang caibhan lamang ay sa lugar ng̃ manticâ ang gagamitin ay 125 gramos ng̃ mabuting aceite de oliva. Ang mg̃a ganitong tortas escaldadas ay quinacain caraniuan sa loob ng̃ apat na pung arao ng̃ pagaayuno.

Tingnan rini ang ibang bagay na escaldadas. Pagca ang mg̃a escaldadas na pangcaraniua,y hinahangò sa hurnó, pinuputol sila sa guitna ng̃ taguilirang lalong malapad, pagcatapos linalagyan sila sa ibabao ng̃ isang curot na asing fino at isang cucharadang manticâ, na marahil ay tinimpla lamang; paglalaquipin pagcatapos ang dalauang piraso at cacaning mainit ng̃ caiguihan sa pagaalmusal ng̃ café, te o chocolate.

Ang ganganitong mg̃a escaldadas ay hindi huhuli sa mg̃a *kouques* at *solilemnes*, na paguusapan pagcatapos; ang canilang miga ng̃ totoong buhaghag at magaan, anopa,t humihitit na [redacted] dali, na siyang nagbibigay sa canila ng̃ calamlaman na ualang iniiuang anoman nanasà Mangyayaring bigyan ang pasta, bago siyá banlian, ng isang hugis na pinahabâ ng caontí; datapoua pumapangit sila sa paglulutò, caya lalong mabuti ang bigyan sila ng huguis na pinagcaugalian.

Ang mabubuting escaldadas ay dapat bumucá sa paglulutò at magcaroon ng mga lahang sa ibabao at sa paliguidliguid.

CAPITULONG ICALABING TATLO

PAGMAMASA NG MGA TARTAS

Pagcatapos na macapagsalà ng litro,t calahati ng harina, lalagyan sa guitnà; o sa hucay na guinauá sa caniya, ng 16 gramos ng asing fino, 30 gramos ng azúcar en polvo, apat na buróc, 625 gramos ng manticang fino, isang vaso ng crema doble, at gagauin ang masang itó ng caparis ng mga naúná Pagcatapos na marizar siya ng limang pibit, dapat maguing lalong matigas ng caonti cay sa pasta ng mga tartas.

Tarta a la parisien (na may vainilla)

Magsalâ ng litro,t calahati ng harina (750 gramos) gauin ang hucay paris ng pinagcaugalian, at lagyan sa guitna ng 16 na gramos ng asing fino, 62 gramos ng azúcar en polvo, apat na buroc, 625 gramos ng̃ manticang fino at pagcatapos isang vaso ng̃ crema doble; gauin ang pagmamasa paris ng̃ sinabi sa lalong itaas. Pagcatapos na matrabahong mabuti, ilalatag na maquiquitid, lalagyan sa ibabao ng̃ dalauang vaina ng̃ vainilla na mumunting pirasong lubhang maninipis, hahaluing matulin ang laboc na itó, ng̃ magcasamasamang lahat; pagcatapos ihuhulmá ang torta, na bubudburan ang masa ng̃ harina; ilalagay sa isang planchang muntî, pabababain siyá ng̃ mg̃a isang 16 na centímetros na lapad, upang magcaroon ng̃ isang capal na 7 centímetros ang calaquihan, at aalalayan siyá na liliguiran siyá ng̃ isang tilas na papel na macunat na pinahiran ng̃ manticà. Datapua upang piguilin na itong tilas na itó ng̃ papel ay masirà sa paglulutô, lalagyan sa paliguidliguid ng̃ iba,t ibang tilas na maliliit ng̃ papel na pinahiran ng̃ clara ng̃ itlog, na ilalagay, calahati sa ibabao ng̃ plancha at ang isang calahati sa ibabao ng̃ tilas na papel, anopa,t bumuo ng̃ isang parang caha na pumiguil na ang pasta,y lumapad, na marahil siyang mangyayari cung hindi gagauin ang paraang ito.

Ilinulutô naman silá sa mg̃a moldes na tansó o hoja de lata na may 16 hanggang 18 centímetro ang luang ang fondo,y pantay at ang paliguid ay quinaualán, at isang 8 céntimetro ang taas.

Pagca ang tarta,y nahahandà ng̃ papaganiyan, papupulahin ng̃ babagya sa ibabao, at sa dulo ng̃ cuchillo,y gugubit ng̃ isang palaspas, isang bulaclac o anomang ibang dibujong mariquit, at pagcatapos na mabutasan siyá sa guitna, upang palabasing madali ang mg̃a maliit na bula ng̃ hangin na maminsangminsa,y naiimpit sa paguitan ng̃ plancha,t ng̃ pasta, ilalagay sa hurnó, pababayaan siya ng̃ dalauang oras at calahati sa lutuan, at maminsan minsa,y tatlong oras, upang tumagos ang init sa boong masa, na cung hindi ganito,y lalabas na masinsin at lubhang mahirap tunauin sa tian. Ang mg̃a tartang ito,y dapat caning malalamig; ang calugodlugod na amoy ng̃ vainilla,y nagpapabangó sa ng̃aláng̃alà.

Ilalagay naman sa pinagmamasahan ang vainillang dinurog (casama ng̃ 62 gramong azúcar na isinangcap sa caniyang cayarian) at pinaraan sa salaang sutlà; sa sumandaling ihahain siya sa pagcain, tatacban ang ibabao ng̃ tarta ng̃ calahating cucharada niyaong ding azúcar na hinaluan ng̃ vainilla at itinataan sa bagay na itó.

Tarta de azahar

Gagauin ang gayon din caparis ng̃ nauna; datapua sa lugar ng̃ vainilla,y maglalagay ng̃ 20 gramos ng̃ azahar na ilinubog sa azúcar; ilalagay na buo o pinagg̃irapiraso.

Sa paggaua ng̃ tarta de anis de Verdún, gagamitin ang gayon ding palacad na catatapos na sinabi namin, ang caibhan lamang ay gagamit ng̃ 62 gramos ng̃ anis blanco de Verdún upang pabang̃uhin siya.

Tarta de cidra

Pagpuputlinputlin ng̃ maliliit na tilas ang 125 gramos ng̃ cidrang minatamis, at cung ang masa,y yari na ng̃ paris ng̃ mg̃a nauná, ihahaló ang cidra at tatapusin ang tarta paris ng̃ quinaugalian.

Gayon din ang palacad upang gauin siyá sa balat ng̃ suhang minatamis.

Tarta ng̃ balat ng̃ dayap

Pagcatapos na macapagcayod sa ibabao ng̃ isang tingcal na azucar ng̃ balat ng̃ isang dayap na mahusay, duduruguin ang azucar na ito at ihahalo sa masang pangcarañiuan; ito,y ang boong caibhán *(tigni ang tarta a la vainilla).*

Gayon din ang gagauing palacad sa mg̃a tartas ng̃ balat ng̃ cidra, ng̃ suhang matamis o maasim.

Tarta ng̃ pasas de Corinto

Talupan at hugasan ng̃ iba,t ibang tubig ang

250 gramos ng̃ pasas de Corinto, at pagcatapos ibahaló, cung ang masa,y yari na ayon sa mg̃a palacad na isinalaysay na sa articulong *Pagmamasa ng̃ mg̃a tartas*

Tarta ng̃ pasas moscatel

Cumuha ng̃ 250 gramos ng̃ pásas moscatel, bahaguinin ang mg̃a butil ng̃ dalauang bahagui, alisin ang mg̃a butó at pagcatapos na sila,y mahugasang magaling, isama sa masa, na dapat gauin paris ng̃ ugali.

Mangyayaring lagyan ng̃ caonting vino de Madera o ng̃ ron.

Tarta ng̃ queso parmesano

Pagca ang masa y yarí na paris ng̃ quinaugalian, sasamahan ng̃ 375 gramos ng̃ tunay na queso de Parma, na puputling lubhang maliliit o quinudcod o quinayod: sa ibang natitira ng̃ paggauà ay susundin ang palacad na quilala na.

Tarta ng̃ queso de Grüyére

Putlin ng̃ maliliit na dados o cubos ang 375 gramos ng̃ mabuting queso ni Gruyére at isama sa pasta na nauna nang guinaua ayon sa ugali. Ang lahat, pagca nahaló ng̃ magaling, ay ilalagay sa molde, papupulahin at ilulutó sa parang pinagcangalian.

Tarta anglo francesa

Pagcayari ng̃ masa na paris ng̃ isinalaysay para sa tarta a la parisién, sasamahan ng̃ 125 gramos ng̃ pasas de Corinto na hinugasang magaling, gayon ding caraming pasas moscatel (pipiliin sa bagay na itó ang mg̃a butil na catamtaman na ualang mg̃a butó), 62 gramos ng̃ cidrang minatamis na pinagputol-putol ng̃ tilas na lubhang maquiquitid at gayon ding dami ng̃ suhang gayon din; pagcatapos calahating vaso ng̃ vino de España (Jerez) o caonti ng̃ ron de Jamaica, ang lahat ay hinalong mabuti; tatapusin ang paggaua paris ng̃ ugali, bibigyan siyá ng̃ tatlong oras sa paglulutó.

Ang tartang ito, cung caning malamig, ay lubhang calugod lugod; datapua ito,y lalo pa cung siya,y pinuputol na taja-tajada na ang capal ay decimetro,t calahati o mahiguit at pinagcuculay silá sa mg̃a parrilla o sa hurnó. Cung sila,y cacanin ay binubudburan sila ng̃ azucar na pinulbos

Tarta de castañas

Magdurog ng̃ calahating kilógramong castañas sa inihao at balaan ng̃ ajat na buroc at pagnadurog ng̃ mabuti, pararaanin silá sa salaan na crin: pagcatapos maggagayac sa corona ng̃ 375 gramos ng̃ harina, na lalagyan ng̃ 8 gramong asing fino, 185 gramos ng̃ azúcar en polvo, 375 gramos na manticâ, dalauang itlog at ang pasta de castañas; ihahandá ang lahóc na itó ng̃ paris ng̃ sa tartang pangcalahatan at tinatapos ng̃ gayon din; datapuá ilalagay sa hornong templado at bibigyan siya ng̃ dalauang oras at calahati sa paglulutô.

Tarta de arroz na may leche de almendras

Pagcatalop ng̃ calahating kilogramong almendras dulces at 15 o 16 na gramos ng̃ mg̃a mapapait, duduruguing mabuti, babasain sila unti unti ng̃ isang cucharadang tubig ng̃ huag maguing lang̃is; pagcatapos lulusauin sa isang camao ng̃ apat na vasong tubig: pararaanin ang lahóc na itó sa isang servilleta, pipilipiting mabuti siyá upang macuha ang icalimang bisâ ng̃ leche de almendra, na isasalin sa isang cacerola, na capagcaraca na,y linagyan ng̃ 375 gramos na arroz de Carolina na lubhang malinis at hinugasan: ilalagay siyá sa apoy sa tubig na malamig at, pagculó, isasalin sa isang salaan upang tumitil; pagcatapos 375 gramos na manticâ, 250 gramos na azucar en polvo at isang mabuting curôt na azúcar. Pagca ang lahoc na ito,y cumuculó na, ilalagay ang cacerola sa iba bao ng̃ mg̃a abong namumula, o sa abó ng̃ apoy, upang ang bigas ay malutô ng̃ atay atay, at hahaluin siyá manacanacá. Pagcá lutó na, na naquiquilala cung ang caniyang mg̃a butil ay umaaplasta sa diin ng̃ mg̃a daliri, dudurugin ng̃ icaapat na bahagui sa isang lusóng at pararaanin siyá sa isang salaang crin, at pag catapos uulitin ang gauang ito ng̃ macaitlo. Sa calahatang inihandá ng̃ papaganiyan, ay magdaragdag ng̃ anim na buróc upang pagsamasamahin ang bigás, na dapat bumuo ng̃ isang pastang matigas; papahiran ng̃ manticá ang isang molde ng̃ tartang pangcaraniuan (*tigni* TARTA Á LA PARISIÉN), o cayá isang cabang mabilog na papel na macunat na pinahiran ng̃ manticá, at ilalagay ang pasta de arroz, na ilalatag ng̃ magcaparisparis ang capal. Papupulahin ang bahaguing ibabao at guguhitan ng̃ dulo ng̃ cuchillo ng̃ isang dibuhong palamuti; pagcatapos ilalagay sa hurnó na may init na catamtaman at lulutuin siya ng̃ dalauang horas.

Mangyayaring magsama sa pastang itó ng̃ pasas de Corinto o de Málaga moscateles, vainilla o azahar, balat ng̃ dayap, ng̃ suhà at ng̃ cidra; at bucod pa, cung ibig siyang gauing may leche con avellanas, magdudurog ng̃ calahating kilogramo sa lugar ng̃ mg̃a almendras na caraniuan.

Tarta de patatas

Magihao sa baga ng̃ mg̃a dalauang puong mabubuting patatas (yaong mahahabâ, masaganâ sa harina at may mabubuting lasa) at pagcatapos na matalupan at mahugasang magaling, magtitimbang ng̃ 750 gramos, na duduruguin sasamahan sunod sunod at bahabahagui ng̃ 375 gramos na manticâ, 250 gramos na azúcar na fino, anim na buroc, calahating vaso ng̃ mabuting crema doble, 30 gramos ng̃ azahar pulverizado at isang mabuting curot ng̃ asing fino, Ang lahat, pagcatapos na madurog na mabuti, pararaanin ng̃ macailan sa salaang crin; pagcatapos nitó, hahaluin ang pasta ng̃ isang panghalô at tatapusin ang tartang ito ayon sa palacad na isinalaysay.

Pababanguhan ng̃ lahat ng̃ mg̃a bagay-bagay na amoy; lalagyan ng̃ pasas de Corinto at moscateles.

Tarta ng̃ almendras amargas

Magdudurog ng̃ 125 gramos ng̃ almendras dulces, gayon díng carami ng̃ amargas, basain unti unti ng̃ calahati ng̃ isang clara ng̃ itlog ng̃ huag maguing lang̃is; at cung uala ng̃ naquiquitang piraso ng̃ almendra, ay magpaparaan o magsasalâ ng̃ tatlong icaapat na bahagui ng̃ litro (375 gramos) ng̃ harina sa pinagmamasahan; ang harinang ito,y ihahandá paris ng̃ quinaugalian, lalaguian sa guitnà ng̃ 8 gramos ng̃ asing fino, 185 gramos na mantica, ang mg̃a almondras na dinurog at isang calahating vaso ng̃ crema. Pagcatapos ihahandá ang pasta paris ng̃ ugalì *(tigni sa bagay na itó ang pagmamasang una ng̃ capitulong ito)*, sasamahan ng̃ sapat na dami ng̃ crema upang lumabas na malambot ng̃ caunti.

Tatapusin ang tartang itó paris ng̃ quinaugalian. *(Tigni tarta a la parisien).*

Tarta de avellanas tostadas

Magtalop ng̃ 250 gramos ng̃ avellanas, hugasan, patuyuin sila sa isang servilleta; sunod na ilagay sila sa isang cauali sa reposteria sa ibabao ng̃ isang apoy na catamtaman, hahaluin sila ng̃ patuloy ng̃ isang panghalò upang paris paris na magcarcon ng̃ isang mabuting culay na madilaodilao; saca pababayaan silang lumamig at duduruguin silá paris ng̃ mg̃a nauna. Ipatuloy ang paggauà ng̃ gayon ding paraang sinabi na.

Tarta de pistachos

Magsalà ng̃ 375 gramos o tatlong icaapat na bahagui ng̃ litro ng̃ harina, at pagcayari ng̃ hucay, lagyan sa guitna ng̃ 8 gramong asing fino, 185 gramos ng̃ azucar en polvo, 375 gramos na mantica, anim na buróc, calabating vaso ng̃ mabuting crema doble, at ang lahat ihahanda ayon sa ugali; dagdagan ng̃ sapat na crema ng̃ lumabas na malambot ng̃ caonti Cung tapos na, bataquin siyá at lagyan sa ibabao ng̃ 250 gramos ng̃ mg̃a pistachos na tinalupan, binugasan at pinatuyong mabuti sa isang servilleta; haluin ang pasta at tapusin ang tartang ito ng̃ caparis ng̃ mg̃a isinalaysay, ilagay siyá sa apoy na may init na catamtaman, bigyan siya ng̃ dalauang oras na tagal sa lutuan.

Tarta de chocolate

Gagauin ang pagmamasa paris ng̃ nauna, ang caibhan lamang ay sa lugar na haluan ng̃ pistachos, ay sasamahan ng̃ 250 gramos ng̃ mabuting chocolateng may vainilla, na pipirasuhin ng̃ maliliit na piraso, huag ilalagay ang mg̃a natirang nangaling sa pagpiraso sa caniyá; haluin ng̃ caonti ang pasta, upang ang chocolate,y houag magcaroon ng̃ panahon na lumambot.

Bago isama ang chocolate, ibubucod ang isang icasampuong bahagui ng̃ pasta, na pababahain ng̃ malaqui at gagamiting pangbalot sa masa na gagauin agad Ang pacay ng̃ pangbalot na ito ay ang piguilin na ang ibabao niyá at ang paliguidliguid ng̃ tarta,y marumhan ng̃ maitim dahil sa mg̃a bahagui ng̃ chocolate na mangasusunog sa tampac na init ng̃ hurnó; pagcayari ng̃ tarta ayon sa palatuntunang pangcalahatan, ilalagay siyá sa hurnó na may init na catamtaman at ilulutô siya ng̃ dalauang oras at calahati.

Ang tartang ito, pagca quinaing malamig, ay isa siyá sa mg̃a lalong calugod-lugod Ang ganitong mg̃a tarta,y guinagamit maminsanminsan na parang entremes, at lubhang tangi sa pista ng̃ mg̃a Hari.

CAPITULONG ICALABING APAT

«Koogloff» a la alemana

Ang daquilang pagcaing ito,y mayroong caonting cahigtan sa casarapan cay sa ating pastel de Compiégne; ang dalauang bagay na pastel na ito,y mayroong malaquing pagcacatucuyan, sapagca,t ang catauan ng̃ mg̃a sangcap na bumubuô sa canila ay yaon din. Cung gayon, cung dalauang masa,y nagcacaparis sa tímbang at sucat, ang caibha,y nanggagaling sa mg̃a paraang guinagamit sa paggaua sa canila, at ito,y ang tunay na cadahilanan, paris ng pinatutunayang maliuanag ng̃ paggauá sa canila; sapagca,t ang *koogloff o cauglauffle* ay inihahandang lubos sa isang camao o lebrillo vi driado, samantala na ang pastel de Compiègne ay tinatrabaho sa pinagmamasahan.

Mg̃a maliliit na koogloffs

Mg̃a sangcap.—Para sa 12 maliliit na *couglauffles*, cumuha ng̃ 375 gramos na harina, 12 gramong levadura, 8 gramong asin, dalauang itlog na buô, tatlong buróc, 62 gramong azúcar, caonting crema at 250 gramos na manticâ.

Sa paggaua ng̃ masang ito,y susundin ang mg̃a palacad na isinalaysay para sa *couglauffle* (daquilang bagay) na sinabi na sa lalong itaas.

Pagca nahahanda na,y babahaguinin paris ng̃ sa mg̃a *kouques* at inahuhulmá ng̃ gayon din; datapua upang bigyan silá ng̃ isang huguis na ibá ay papahiran ng̃ manticâ labing dalauang moldes ng̃ galleta de fécula, o cayá sa mg̃a iba na ang huguis ay mabilog, paritay o quinalán; at pagca itong maliliit na *couglauffles* ay yari na, ayon sa palatuntunan, ilalagay silá sa hurnong masiglá at aalisin pagpulá ng̃ caontî.

Gumagauâ naman ng̃ mg̃a bollos na cahauig ng̃ mg̃a bizcotelas, na nacahulma ang pasta ng̃ gayon at nacalagay ng̃ patong sa molde at bizcotelas; pagcatapos, cung fermentado na,t lutô, pababayaang lumamig at pagpuputlin-putlin, na ang capal ay centímetro,t calahatî o dalauang centímetro. Pagcatapos na ilagay silá sa ibabao ng̃ dalauang placa o planchang bacal, ilalagay uli sa hurnó, upang magculang silá sa ibabao at sa ilalim.

CAPITULONG ICALABING LIMA

Bizcocho de manteca o solilemne

Ang caayaayang bizcochong itó ay quinacain caraniuan sa pag-inom ng̃ te, ng̃ café at ng̃ chocolate: guinagauâ siyang masarap, sa capal ng̃ isang timbal de entremés; tigni rini ang mg̃a sangcap:

375 gramos ng̃ harina, 12 gramos ng̃ levadura, 8 ng̃ asing fino, 32 ng̃ azúcar; isang vaso ng̃ crema, apat na buroc at 310 gramos na manticâ.

Paraan ng̃ paggauâ.—Sasalain ang 375 gramos na harina, ibubucod ang icaapat na bahagui, na igagayac sa hucay; lalagyan sa guitna ng̃ 12 gramos ng̃ mabuting levadura at caonting cremang templado, lulusauin ang lahoc na itó, isasama unti-unti ang harina. Paghaluing magaling ang lahoc na itó pabayaan siyang malambot ng̃ caontí, at pagcatapos na matrabajo siyá ng̃ mg̃a ilang minutos, isasalin siyá sa isang cacerolang munti at pababayaang itaas niya ng̃ macalaua ang capal ng̃ caniyang laqui; casunod na ihahandâ ang natirá ng̃ harina sa hucay at lalagyan sa guitna ng̃ 8 gramos ng̃ asing fino, 30 gramos na azúcar en polvo, apat na buroc, 155 gramos na manticang templado o tinunao lamang at asing calahating vaso ng cremang mainit ng̃ caonti: hahaluin ang lahóc na ito, isasama ang harina sa tunao at bibigyan ang minasang ito ng̃ isang tigas na caparis ng̃ sa pastel de Compiégne, samacatuid malambot ng̃ caonti.

Tatrabahohin ang pastang ito ng̃ mg̃a ilang minutos hahampasin siya ng̃ palad ng̃ camay, at casunod na ihahalò ang levadurang yari na: tatrabahohin pagcatapos ng̃ mg̃a ilang minutos, ng̃ gauin siyang elastica at parang terciopelo, at cung magcagayo,y ilalagay siya sa isang moldeng liso na may 16 na centimetros na luang at 10 hangang 13 centimetros na taas. Ang moldeng ito,y pinahiran na muna ng̃ manticàng pinatuyò sa isang servilleta, upang alisin sa caniya ang caonti ng̃ gatas na nilalaman, at ilalagay sa lugar na naoocol sa fermentación. Pagca napataas na ng̃ malapit sa macalaua ang caniyang unang laqui, papahirang bahagyá ng̃ buroc ng̃ itlog ang ibabao, at ipapasoc siyá sa hurnong masiglá. Pababayaan siyá ng̃ isang oras sa lutuan, at pagcatapos, cung siya,y cacanin, puputlin siyá ng̃ pahalang sa calahatian ng̃ caniyang taas, ihihiualay ang bahaguing itaas, na pipihitin, at cung gayo,y nababauig sa bahay ng̃ pacyotan. Casunod na lalagyan sa ibabao ng̃ isang curot ng̃ asing fino at 155 gramos na manticang lalong sadyang macacaya, na tinutunao muna, pagingatan na ang dalauang bahagui,y magcaroon ng̃ gayon ding daming manticâ; pagcatapos muling ilalagay sa gayon ding calagayang quinaroroonan noong alisin sa hurno, at cacaning mainit.

CAPITULONG ICALABING ANIM

Kouques na may mantica

Lalong naiibigan ang mg̃a *kouques* cay sa mg̃a *solilemnes*, sapagca,t sila,y lalong calugodlugod dahil sa canilang huguis na mariquit at maringal.

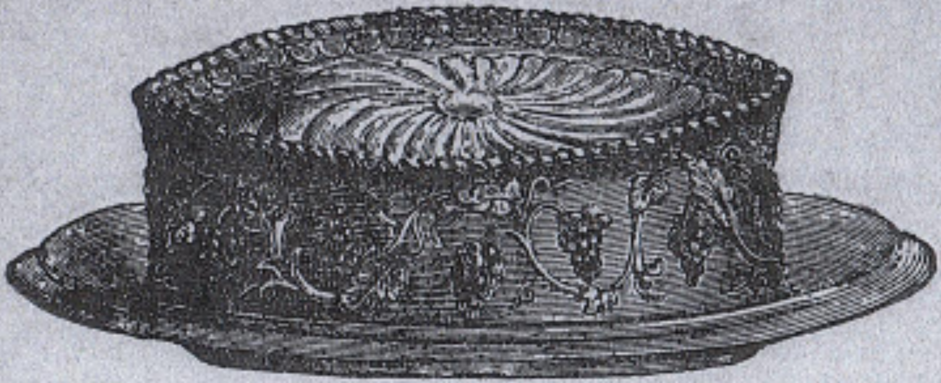
Ang masang ito,y lubos na caparis ng̃ nauna; caya, ng̃a, upang gumaua ng̃ labing ualong *kouques* gagauá niyaon ding masang isinalaysay sa capitulong nauná, pagingatang magcaroon ng̃ sapat na tigas upang maihulma siyá.

Pag ang pasta,y yarí na, babahaguinin siya ng̃ apat na bahagui, at pagcatapos igugulong baua,t isa sa mg̃a bahagui bibigyan sila ng̃ isang habang 16 hanggang 18 centimetros, puputlin sila ng̃ limang bahaguing magcacaparis; pagcatapos na mabahagui ang masa, huhulmahing mabilog baua,t bahagui, at mulâ sa mg̃a unang binulmá pahahabain silá ng̃ 10 centimetros, bibigyan sila ng̃ isang huguis na mahabang matulis ang isang dulong parang balisungsong. Samantalang biniibigyan silá ng̃ huguis na ito ilalagay sila sa isang malaquing planchang bahagyang pinahiran ng̃ manticâ, at magcacalayo-layo sila-sila ng̃ cahi,t tig lilimang centimetros, ilalagay sila hangang sampuó sa baua,t plancha. Pagcatapos na maidiin ng̃ marahan ang bahaguing itaas ng̃ mg̃a *kouques*, ilalagay sila sa hurnó o sa estufa; datapuà quinacailang̃an na ang init ay maguing malamlam at catamtaman. Pagcatapos ng̃ dalauang oras o da dalauang oras at calahatî ang mg̃a *kouques* ay dapat na umabot sa suson ng̃ una niyang capal.

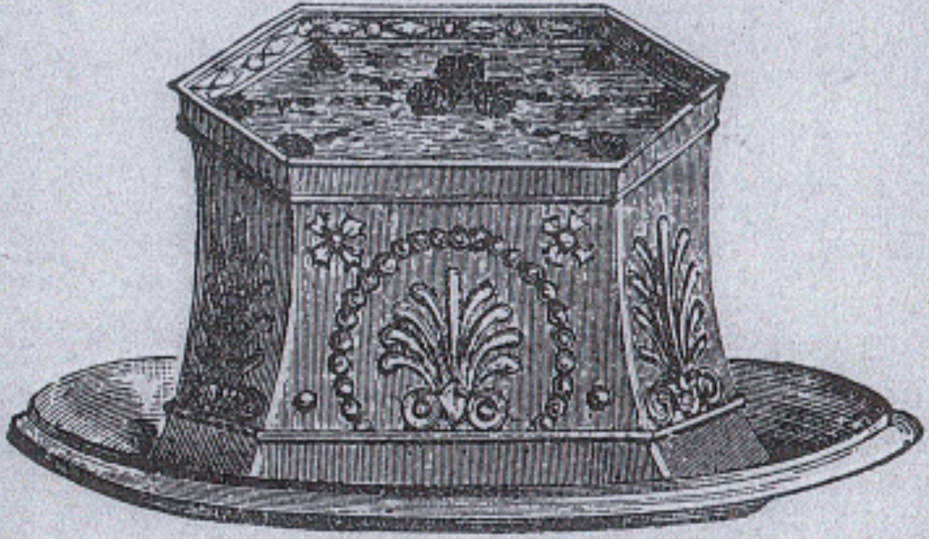
Papahirang bahagyá sila ng̃ burog at ilagay silá agad sa hurnó, sa init na lubhang masigla, at cung magcaroon na ng̃ isang magandang culay at matigas cung hipoin, alisin na sa hurno.

Cung sila,y cacanin na magtitimplá ng̃ 250 gramos na manticâ, at pagcaputol ng̃ bahaguing itaas ng̃ baua,t *kouque* pipihitin sila at lalagyan sila ng̃ dalauang curot ng̃ asing fino. Pagcatapos sa baua,t bahagui ng̃ *kouque* ay magbubuhos ng isang cucharadang manticang nahahanda sa bagay na itó; muling ilalagay ang bahaguing itaas ng̃ mg̃a *kouques* sa ibabao ng̃ canyang catugón at, handa sila sa dalauang pingán, idulot pagdaca.

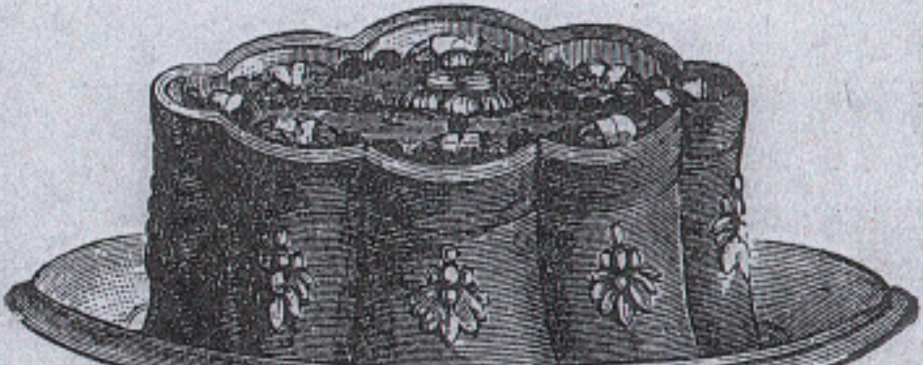
Hindi mangyayaring gumauá ng̃ culang sa labingualo hangang sa dalauang puong *kouques* na paminsanan; ito,y nanggaling sa hindi mang-



Lar. 8.—Pastel na mainit ng̃ cogujadas a las finas hierbas.



Lar. 9.—Pastel na mainit ng̃ faisan may casamang trufas.



Lar. 10.—Pastel na mainit ng̃ codornices may casamang setas.

yaring gumauá ng culang sa 375 gramos (na may tatlong icaapat na bagagui ng litro) ng masa, cung hinahangad ding magcaroon ng capanatagang lalabas na magaling.

Guinagauá naman ang mga *kouques* na itó sa pastel ng mga pasteles *(tigni ang articulong ito)*; ibinibigay sa canila ang gayon ding huguis at ang gayon ding laqui, at linalagyan silang gayon din ng manticâ sa loob. Cung ibig gumagauá ng tatlong puo,t anim o apat na puo dodoblehen ang masang isinalaysay sa lalong itaas.

CAPITULONG ICALABING PITO

Bizcotelas de Bruselas

Mga sangcap.—375 gramos ng harina, 16 gramos ng levadura, 125 gramos ng azúcar, dalauang itlog at dalauang buroc at 200 gramos ng manticâ.

Paraan ng paggauâ.—Inihahandá ang pastang itó ng paris din ng *solilemne* Cung yarî na,y inahuhulma,t pinahahabang cahuguis ng linulón na 27 centimetros ang habâ, isusuot siya sa isang molde na may 27 centimetros ang habâ at may 9 naman ang lapad; ang moldeng ito dapat magcaroon calaquihan ng limang centimetros na lalim at dapat maguing semicircular o calahati ng bilog Lalagyan sa ibabao ng isang servilletang binudburang bahagyá ng̃ harina at ilalagay na casunod ang masa.

Cung siyá anaqui,y mayroon na ng̃ macalaua ng̃ caniyang laqui, itataob na marahan ang molde ilalagay ang masa sa isang planchang bahagyang pinahiran ng̃ manticá; pagcatapos papahirang marahan ng̃ itlog at harina ang ibabao sa itaas at ang mg̃a taguiliran at ilalagay sa hornong masiglá: culang ng̃ calahating horas ay sucat sa paglulutó, na dapat magbigay ng̃ isang magandang culay na mapula pula sa ibabao at sa ilalim at maguing matigas ng̃ caonti cung hipoin.

Babalutin siya sa isang pirasong franela at pababayaan siyang lumamig; saca babahaguinin ng̃ putol putol puputlin ang bizcotela ng̃ pahalang, houag silang bibigyan ng̃ mahiguit sa isang calahating centimetrong capal: pagcatapos ilalagay sila sa ibabao ng̃ mg̃a planchas at muling ipapasoc sa hurnó upang ang masa,y magcaroon ng̃ isang culay na mapulá sa dalauang taguiliran. Sa sumandaling sila,y gagamitin maglalatag ng̃ caonting manticang malamig sa ibabao ng̃ isang bizcotela at tatacpan ng̃ ibá, at ganiyan sunod sunod gagauin ang gayon din sa lahat.

Cacanin naman silá ng̃ hindi na mamanticaan at malamig.

ICALAUANG BAHAGUI

ENTRADAS CALIENTES

UNANG CAPITULO

Mg̃a pastelillos para sa entremés at al natural

Pagcatapos na mabigyan ng̃ anim na pihit ang tatlong icaapat na bahagui ng̃ litro (375 gramos) ng̃ hojaldre, gagaua ng̃ dalauang fondo (sa dalauang icatlong bahagui ng̃ hojaldre) na ang̃ capal ay may isang icaapat na bahagui ng̃ centimetro, at babahaguinin ng̃ isang pangputol ng̃ pastas na mabilog at maquinis, na apat na centimetros ang lapad, ibibiualay ang mg̃a pinagtabasan na ibabalot sa natitira ng̃ hojaldre pagcatapos na mabahagui siya paris ng̃ nauna. Ilalagay itong maliliit na capas o fondos sa ibabao ng̃ isang malaquing planchang bahagyang basá, na nagcacalayo-layo silá sila ng̃ isang centimetro ang calaquihan; babasain sila ng caonti sa ibabao at sasangcapan sila ng caonting relleno ng mga lamang ibon o ternera, na tatacban ng mga maliliit na fondos na unang guinaua. Upang ilaquip silá sa fondo ng mga pastelillos pagtitibain sila ng isang munting pamutol ng pasas na 3 centimetros ang lapad, na ipipibit sa bagay na itó mulá sa dacong labi pagcatapos na pahirang bahagya sila ng itlog at harina ilalagay sa hurnó at bibigyan sila ng isang magandang culay na mapula pula.

Ang mga pastelillong ito,y hindi totoong mabuti cundi sila cacanin panggagaling sa hurnó; cung sila,y malamig o pinainit, nauaualán ng isang bahagui ng canilang mga cabutihan.

Mga pastelillos de agraz

Gagauin ang paris ng mga nauna, ang caibhan lamang ay maglalagay sa ibabao ng relleno ng baua,t pastelillo ng isang uvas na hindi pa hinog.

Mga pastelillos ng mga bató ng manóc

Cumuha ng sang gaanong bilang na maiinam na bató ng manóc, cung ilang mga pastelillo ang ibig gauin, ilalagay sila sa tubig ng asing mahiguit ng caonti cay sa templado, na huag silang ilalagay sa apoy ng houng pumutoc ang mg̃a bató; pàgcatapos na mapalamig ng̃ bahagya, patutuyuin, at pagca malalamig na,y ilalagay sa isang caonting relleno ng̃ ibon (ó ng̃ albondiguillas) na ipinanglalaman sa mg̃a pastelillos na inihahanda, tinatapos ng̃ paris ng̃ mg̃a nauna.

Sa sumandaling sila,y ihahain, bubucsan sila at bubusan ang ibabao ng̃ baua,t relleno ng̃ caonting salsa blanca (béchamel), tatacbang muli at cacanin.

Mg̃a pastelillos a la escarlata

Sasangcapan ang mg̃a pastelillos ng̃ caonting rellenong ibon, na sinamahan ng̃ mg̃a maliliit na piraso ng̃ dilà ng̃ vaca a la escarlata, na sa sumandali ng̃ paghahain sa canila,y uiuiligan ng̃ salsa español. Tatacban silang mulî at cacanin.

Mg̃a pastelillos de trufas

Ang mg̃a pastelillong ito,y dapat magcaroon ng̃ rellenong ibon, na lalagyan sa ibabao ng̃ isang munting trufang casing laqui ng̃ isang nuez moscada at tatapusin ang paggaua paris ng̃ ugali.

Bago silà ihahain uiuiligan ang relleno ng̃ caonting salsa española, na sasamahan ng̃ caonting trufang tinadtad

Mg̃a pastelillos de alondras

Idadaang may casamang quinchay ang sanggaanong daming mg̃a dibdib ng̃ mg̃a alondras o cogujadas (na binibilog) cung ilang pastelillos ang ibig gauin. Pagca sila,y malamig na ihihiualay silá sa canilang sangcap, at ilalagay ang isang dibdib sa ibabao ng̃ baua,t pastelillong pinamutihang̃ bahagya ng̃ rellenong laman ng̃ pinang̃aso, at tatapusing paris ng̃ ugalî.

Paghahain sa canila uiuiligan ang relleno ng̃ salsa española na may amoy ng̃ mg̃a pinang̃aso.

Mg̃a pastelillos ng̃ mg̃a lechecillos de carpa

Paputiin sa tubig ng̃ asin at catás ng̃ dayap ang mg̃a ilang munting balombalonan ng̃ isdang carpa; pagpuputlinputlin ng̃ mumunting pirasong cuadrado na centimetro,t calahatî. Maglalagay ng̃ caontî sa ibabao ng̃ baua,t pastelillo, na sinangcapan na ng̃ caonting rellenong fino ng̃ mg̃a balombalonan ng̃ carpa, at tatapusin ang paggauá paris ng̃ ugali Bago silá ihain lalagyan silá ng̃ salsa blanca (*béchamel*); datapua caraniua,y inihahain ng̃ ualang salsang ito.

Ang mg̃a pastelillos de lechecillos ng̃ mg̃a isdang maquerel, ng̃ sollo,t ng̃ lamprea ay guinagauá ng̃ caparis ng̃ naunà.

Mg̃a pastelillos de cangrejos

Ang mg̃a pastelillong pinamutihan ng̃ caonting rellenong fino ng̃ alimango o alimasag ay lalagyan sa ibabao ng̃ baua,t isá sa canilá ng̃ isang galamay ng̃ alimango na pinamutihan, at pagcatapos uauacasan ng̃ paris ng̃ ugali.

Mg̃a pastelillos de ostras

Hugasan at papaputiin sa canila ring tubig ang casing daming mg̃a talabá cung gaano caraming pastelillos ang ibig gauin, na pamumutihin ng̃ caonting relleno ng̃ mg̃a balombalonan ng̃ carpa; pagcatapos ilalagay sa ibabao ang mg̃a talabá, na dapat na maguing malamig at pinatuyó sa isang servilleta, pagcatapos na maalisan sila ng̃ mg̃a tabi at ang bahagui nilang lipacan, anopa,t matirá lamang ang bahaguing masustancia.

Tapusin paris ng̃ ugali

Mg̃a pastelillos de anchoas (isdang halobaybay)

Pagcatapos na mahugasan at maibandá ang mg̃a ibang casing bilang na mabubuting filetés ng̃ mg̃a anchoas cung ilang pastelillos ang ibig gauin, lololouin ang mg̃a fileteng itó na bubuó ng̃ isang munting bola, sasangcapan ang mg̃a pastelillos ng̃ rellenong fino ng̃ anchoas at maglalagay sa ibabao ng̃ baua,t isa ng̃ isang fileteng linulon. Ang natitirá ng̃ paggaua ay gagauin ng̃ paris ng̃ sinabi na.

Mangyayaring sangcapan ang ganitong mg̃a pastelillo ng̃ lahat na bagay bagay na mg̃a rellenong malalamig, ng̃ mg̃a albondiguillas na carné o isdá.

Mg̃a pastelillos rusos

Tatadtarin ang calahati ng̃ isang filete ng̃ vaca ng̃ lubhang maliliit; hahaloan siyá sa 125 gramos na manticang tinimplahan ng̃ asin, ng̃ paminta, nuez moscada, setas, quinchay, isang dulo ng̃ chalote at caonting dibdib ng̃ ibon.

Ang mg̃a costradas o empanadas na nahahandá na sa paraang quinaugalian, ay pamumutihan at tatacban silá ng̃ isang munting capa ng̃ hojaldre. Paghahain sa canila,y tatacban ang mg̃a costradas ng̃ caonting salsa de tortuga (pauican). Pagcatapos tatacban sila ayon sa ugali at ihahain.

CAPITULONG ICALAUA

Mg̃a empanadas a la «béchamel»

Ang mg̃a empanadang ito y sinasapnan sa mg̃a moldes ng̃ mg̃a flanes, paris ng̃ mg̃a ito, datapua sinasapnan ng̃ mg̃a acsayá ng̃ hojaldre, na binabasag at inihahalò sa caonting harina, upang bigyan silá ng̃ caonti pang tigas.

Sinasapnan naman silá ng̃ pasta fina na 5 kilógramos. Lalong naiibigan ang pastang itó sapagca,t may lamang buroc at lalong nagpapalutong sa mg̃a empanada. Ilinulutô sila sa apoy na masiglâ at binibigyan silá ng̃ isang culay macho, samacatuid mapulápula ng̃ caonti gayon din ang taquip, na pinapatung̃an ng̃ isang munting buco o bulac-lac na guinagamitan ng̃ mg̃a pamuti ng̃ hojaldreng iniquid ng̃ sampung pihit; cung hindi ganitó ang mg̃a buco o bulaclac na ito,y nahuhulog sa paglulutô.

Dapat malasin na ang ganitong mg̃a empanada,y humibing̃ing mapatong na malapot ng caunti sa pasta; ito,y iquinapaguiguing lalong canyaaya nila pag sila,y quinacain, sapagca,t hinihitit ng̃ malambot ng̃ canyang balat ang *béchamel.* Dapat silang isalin pagalis sa hurnó; cung hindí, ang balat nila,y lumalambot na madalí, at ito,y quinacailang̃ang ilagan.

Upang sila,y pamutihan, puputlin ang mg̃a dibdib ng̃ ibon ng̃ maliliit na tilas na centimetro,t calahati ang habâ at calahating centimetro ang lapad; puputlin naman dalauang trufas na totoong maiitim, dilang a la escarlata at mg̃a setas, lahat nalalagay sa salsa *béchamel*, na ang lasa niyang aterciopelado,y nacacamtan sa isang ganáp na sabao ng̃ mg̃a ibong may rellenong trufas Ilinalagay ang rellenong itó sa baño maria at, paghahain sa canila,y pamumutihan ang mg̃a empanada at lalagyan sa ibaibao ng̃ caonting *béchamel* lamang; tatacban sila,t idudulot.

Maminsan minsa,y idinudulot ang rellenong itong tinadtad o pinutol ng̃ maliliit na mg̃a cuadrado; gumagamit maminsanminsan sa mg̃a empanadang ito ng̃ mg̃a tilas ng̃ isdang lenguado na pinagputol-putol ng̃ maliliit na cuadrado, na ang setas na pinagputol putol ng̃ gayon din, o caya mg̃á filetes ng̃ isdang rodoballo, ng̃ isdang sollo o esturion, ng̃ isdang porca at ng̃ grandimo, lahat paraparang may salsa a la *béchamel*.

CAPITULONG ICATATLO

Mg̃a trufas empanadas

Pagcatapos na macayod at mahugasan ng̃ tubig na malahininga labing dalauang maiinam na trufas, na mabubuting catauan at magcacaparis ng̃ capal, ilulutò sila sa alac ng̃ Champagne, patititiin sila,t pababayaang lumamig; casunod ilalagay silá sa taguilirang lalong pantay at puputlin silá na ilalagay sa ibabao isang pamutol ugat na may 2 centimetro ang lapad at ibabaón hangang sa tatlong icaapat na bahagui ng̃ lalim ng̃ mg̃a trufas, tutuclapin ng̃ dulo ng̃ cuchillo itong mg̃a maliliit na taquip; pagcatapos aalisan ng̃ laman ang mg̃a trufas unti-unti (ng̃ maing̃at) ng̃ isang munting cuchara ng̃ café. Sa catapusan, pagca sila,y uala ng̃ laman, paghahain sa canila,y pamumutihan silá ng̃ isang puré ng̃ mg̃a ibon o ng̃ isang salpicón ng̃ mg̃a dibdib ng̃ ibon na pinagputol putól ng̃ mg̃a cuadradong maliliit, na may mg̃a trufas na pinagputolputol din, o ng̃ mg̃a bató ng̃ manoc na may maliliit na trupas na gayon ding huguis, o cayá ng̃ mg̃a palong ng̃ manoc na pinagputolputol na caparis casama ng̃ mg̃a trufas lahat may salsa a la *béchamel*. Pinamumutihan pá silá ng̃ isang munting putol na mahabá,t maquitid ng̃ atay casama,y isang dahong maquitid ng̃ trufa o ng̃ mg̃a filetes ng̃ alondra na may setas na maliliit at isang lubhang maraming mg̃a lamang loob ng̃ mg̃a hayop na pinang̃aso at lahat guinagamitan ng̃ salsa a la española o alemana.

Ang mg̃a trufas na pinamumutihan na ay tatacban ng̃ mg̃a mumunting pirasong mabilog ng̃ balat na inalis sa canila noong sila,y alisan ng̃ laman.

Idinudulot maminsan minsan itong maiinam na mg̃a trufas na ito sa isang servilletang parang damasco.

Mg̃a empanadillos de pasta de tallarines

Magmamasa ng̃ pasta de tallarines sa labing dalauang buroc ng̃ itlog, at pagcatapos na mapababâ siya at maputol ayon sa ugalî, ilinalagay sila untiunti sa isang cacerola ng̃ tubig na cumuculô, pagcatapos ng̃ mg̃a ilang minutos ng̃ pagculò hahang̃oin sila,t patitiliin sa isang malaquing salaan at ilulutô sila sa isang cacerola na may 125 gramos na manticâ at caonting asin.

Isasalin sila sa isang malaquing pingan na tinatauag na plato de saltear at ilalagay sila ng̃ pareho, bibigyan sila ng̃ isang taas na may 6 na centimetros

Pag malamig na, itataob ang pingan sa pinagmamasahan at puputlin ang mg̃a empanadillos ng̃ isang pamutol ng̃ pastas na mabilog at liso, na apat na centimetros ang calaquihan ng̃ lapad, o puputlin silang mg̃a ovalado, mg̃a cuadrado o mg̃a talung habá.

Pagcatapos maglalagay sa isang camao na munti ng̃ ualong itlog, babatihing mabuti, at ilulubog sa itlog na binati ang mg̃a empanadillas isa isa, pagiingatang patitiin silang magaling. Pagcatapos binabalot sila sa miga ng̃ tinapay na quinayod ng̃ lubhang fino. Pagca nabalot ng̃ lahat ng̃ miga, ilulubog silang muli at muling babalutin ng̃ miga, pagcatapos babalutin sila ng̃ panibago ng̃ bahagyá ng̃ harina sa pinagmamasahan upang ilagay silang lalong masinsin, at pagcatapos na mailagay ang taquip sa lalong mabuting taguiliran, ipiprito sila sa manticang mainit ng̃ caonti, hahangoin sila pagcacaroon ng̃ isang mabuting culay na guinto.

Pagcatapos ng̃ gauang ito itataas ang taquip ng̃ dulo ng̃ isang cuchillo at pamumutihan silang madali ng̃ isang munting cuchara ng̃ café, sa pagdudulot sa canila,y pamumutihang lahat ng̃ rellenong guinagamit para sa mg̃a empanadas ng̃ mg̃a trufas.

Maminsan hindi sila binabalot ng̃ itlog at harina cundi minsan lamang; datapoua sa papaganito ang mg̃a empanada,y ualang tibay na quinacailangan. Ito ring palacad na ito ang guinagamit sa mg̃a timbales de entrada.

Ang palacad, tungcol sa mğa empanadas nğ fildes ay gayon din.

Mğa empanadillas a la «Monglás»

Ihahanda labingdalaua nğ mğa empanadillang ito nğ caparis din nğ mğa pastelillos helados (*tigni ang icaapat na bahagui nğ aklat nğ ito*); datapoua hindi binibigyan ang mğa ito nğ mahiguit sa 5 centimetros na lapad at gayon din ang taas.

Pagca nahahanda na ang mğa empanadillas, pamumutihan ang ilalim at ang mğa taguiliran nğ mumunting putol nğ tocino na lubhang maquiquitid at pupunuin nğ harina,t grasang tinadtad nğ baca; pagcatapos na sila,y matacban nğ itlog at harina at mapamutihan, ilalagay sa hurnong masigla at bibigyan sila nğ isang mainam na culay guintó. Pagcatapos na sila,y maisalin pamumutihan nğ isang putol na maquitid nğ atay at nğ mğa trufas na may salsa a la Monglás; pinamumutihan naman nğ isang guisadong alin man, a la tolosana, o nğ mğa dibdib nğ inagen a la *béchamel*.

Bago ilutô ang mğa empanadillas, pinamumutihan naman sila nğ caparis nğ mğa empanadillas de pan, paris halimbaua, ang mğa codornices al gratin at ibang ibong maliit, gayon din ang mğa filetes nğ sollo, nğ rodaballo, nğ salmón, nğ lenguado, nğ pescadilla, nğ anguila at mğa iba, ang lahat may casamang quinchay. *(Tigni para sa mğa paghahandang ito ang paraan nğ paghahanda nğ mğa rellenos nğ mğa pasteles na mdiinit).*

Mğa empanadillas de pan na pinamutihan nğ mğa codórnices al gratin

Cumuha nğ isang tinapay na masinsin at mabilog, na tatlong kilógramo, sa mğa tinapay na guinagamit sa sopas, o lalong masinsin nğ caontî. Putlin ang tinapay na itó nğ pahalang at sa mğa putol nğ limang centimetros ang capal; pagcatapos putlin ang miga lamang nğ isang pamutol ugat na 7 centimetros ang lapad: puputol nğ papaganiyan labing dalauang empanadas, at sa ibabao nğ taguilirang lalong masinsin itatandá ang taquip nğ dulo nğ cuchillo, sa layong calahating centimetro mula sa labi: pagcatapos cacaualan sila sa paliguid liguid

Ilalagay ang anim sa canilá sa isang cacerolang may daming sapat na manticang sinalâ upang matacbang mabutî silá at bibigyan silá nğ culay sa ibabao nğ isang apoy na catamtaman. Pagca sila,y may culay guintó na, patutuyuin sila sa isang servilleta, at gayon din ang gagauin sa mğa ibang anim, cucunin agad ang lahat nğ miga, at maglalagay sa baua,t isa sa canila nğ isang cucharada nğ rellenong fino; pagcatapos ilalatag sa ibabao nğ dulong labing dalauang codornices na inaiisan nğ butó; iluto silá at lagyan silá sa ibabao ng̃ caonting hielo at caonting rellenong cásing capal ng̃ isang nuez na hinilot, na ilalagay na ano pa,y mapasa ilalim ng̃ sigmurà ng̃ mg̃a codornices.

Pagcatapos ng̃ gauang itó, ilalagay na siping siping ang labing dalauang empanada sa isang planchang bacal na natatacban ng̃ mg̃a putol-putol na tocino. Liguiran namán ng̃ tocino ang mg̃a empanadas at sa ibabao isang tilas na papel na itatalí ng̃ capirasong sinulid: tatacban ang mg̃a codornices ng̃ mg̃a putol ng̃ tocino at lalagyan sa ibabao ng̃ dalauang mabilog na papel na pinahiran ng̃ manticà. Ilagay sila sa apoy na catamtaman at pabayaang malutô ng̃ isang oras at calahatí: alisin ang mg̃a putol ng̃ tocino at patuyuing sumandalí ang mg̃a empanadas sa isang servilleta: maglagay sa ibabao ng̃ mg̃a codornices na caonting mabuting salsa española, at ihain.

Pinamutihan naman ang ganitong mg̃a empanadillas, ng̃ mg̃a alondras (naglalagay ng̃ dalaua sa baua,t isá), ng̃ mg̃a tordas, mg̃a calapating bundoc, mg̃a siusin ng̃ perdiz at ibang mg̃a ibong maliliit.

Bocaditos de la Reina

Ang mg̃a pastelillong itó *vol-au vent* inihahaing lubos na mayróon din niyaong mg̃a rellenong tinataglay ng̃ mg̃a empanadas apasteladas.

Datapua upang ang mg̃a pastelillong ito,y magaling at mabibilog dapat pabayaan silang matahimic ng̃ sumandali, mg̃a ilang minuto, pagcatapos na pababain at trabahohin ang hojaldre, na babahaguinin ng̃ lalong malapot ng̃ caonti cay sa ugalî ng̃ isang pamutol ng pastas na quinaualan na limang centimetros ang lapad.

Ilalagay sa ibabao ng̃ isang planchang binasá ng̃ bahagya at, pagcatapos na mapahiran ng̃ itlog at harina,t iprito, huhucayan silang palalalimin ng̃ caontî at ang lalong malapit na mangyayari sa labì; ilalagay sila sa hurnong masigla, bibigyan sila ng̃ isang culay na mapulapula.

Ang mg̃a empanadillas de fideos inihahandá ng̃ caparis din ng mg̃a empanadas de tallarines. Ang relleno naman ay yaon din.

CAPITULONG ICAAPAT

«Vol-au-vent» á la Nesle

Gagaua ng̃ mg̃a albondiguillas sa mumunting cuchara sa paginom ng̃ café (*Tigni* RELLENO DE ALBONDIGUILLAS DE AVES). Pagcatapos na paculuan silá sa sabao na ganap, patutuyuin sila sa isang servilleta at ilalagay sa manyos na *vol-au vent*, na tatapusing rerellenahan ng̃ isang mabuting guisado ng̃ mg̃a palong at mg̃a bató ng̃ manoc, ng̃ mg̃a mollejas ng̃ anac ng̃ tupa, mg̃a trufas, ng̃ mg̃a setas, ng̃ mg̃a colas de cangrejo, ang lahat may salsa alemana.

Ang mg̃a *vol-au-vent* pinamumutihan naman ng̃ albondiguillas ng̃ lamán na pinang̃aso o ng̃ isda, at palaguing may salsa alemana o *béchamel*, at may iba,t ibang guisados, maguing carne, maguing isda: ibibigay ang mg̃a sangcap sa pagsasalaysay ng̃ mg̃a cacerolas de arroz, sapagca,t sila,y pinamumutihan ng̃ gayon din.

CAPITULONG ICALIMA

Paggaua ng̃ mg̃a tostones

Pabababain, sa isang cuadradong mahabà, may 4 na decilitros (185 gramos) ng̃ hojaldreng linamas sa sampung pihit. Maglalagay sa ibabao ng̃ pangilalim na ito ng̃ maliliit na tumpoc ng̃ relleno ng̃ albondiguillas (o ng̃ rellenong fino) na casing laqui ng̃ isang nuez, sa may 2 centimetros ang layo ng̃ isa sa isá; pagcatapos babasain ang ilalim sa paliguid ligid ng̃ relleno sa ibabao nitó itutupí ang labì ng̃ pasta, at ididiing mabuti upang ang relleno,y lumatag ng̃ pareho, pagingatang huag may matirang hangin sa loob; pagcatapos puputlin ang mg̃a tostones ng̃ isang rodaja, o ng̃ isang corta pastas o pamutol ng̃ pastas na mabilog na quinaualan, na may lima hangang anim na centimetros, datapoua bibigyan ang mg̃a tostones ng̃ huguis na semicircular (calahati ng̃ bilog) na 4 na centimetros ang lapad at lima ang caliitan sa habá. At ulitin ang gauang ito sa natitira ng̃ masa, hangang sa matipon dalauang puo,t apat na tostones, na ipaglalagay, samantalang inihahanda, sa dalauang panaquip ng̃ cacerola na binudburang bahagya ng̃ harina Sa pagdudulot, ilalagay sila sa isang piprituhan na hindi malabis na mainit, at pipihitin sila manacanaca ng̃ dulo ng̃ isang calauit pagca sila,y mapula na, patutuyuin sila sa isang servilleta, pamumuhan at ihahain.

Ang ganitong entremés ay lubhang naoocol gamitan ng̃ mg̃a pamuti ng̃ hojaldre at ng̃ lahat ng̃ mg̃a bagay bagay na rellenong carne at isda. Pinamumutihan naman ng̃ mg̃a relleno ng̃ croquetas na ibon o ng̃ carne ng̃ pinang̃aso: cung gayo,y pinang̃ang̃anlan silang canalones a la Luxembourg, sapagca,t nagtataglay, ng̃a ng̃ huguis ng̃ isang canalón Gumagaua rin naman ng̃ mg̃a entremeses na ang guinagamit ay pastang malamig; datapua cung gayo,y dapat gauin ang ilalim ay lalong maquitid cung mangyayari.

Mg̃a tostones a la parisién

Pababaing lubhang maquitid tatlong icaapat na bahagui ng̃ litro (375 gramos) ng̃ pasta ng̃ pastel, at maglalagay sa ibabao, 5 o 6 na centimetros malapit sa labi, ng̃ mg̃a tumpoc na maliliit ng̃ tinadtad na ibon ó iba (na inihandang caparis din ng̃ sa mg̃a croquetas) na casing laqui ng̃ isang malaquing nuez moscada, at sa mabiguit sa 2 centimetros na layô ng̃ isa,t isa. Pagcatapos na mabasang magaling siya sa paliguid liguid muling itutupi ang labi ng̃ ilalim sa ibabao, iimpiting mabuti siya upang ang relleno,y lumatag ng̃ magcaparis. Sa isang pangputol ng̃ pastas na maliit, mabilog at maquinis, na may 4 hangang 5 centimetros ang lapad, puputlin ang mg̃a tostones ng̃ mabibilog pagingatang ang relleno,y matirá sa guitna. Ilalagay sila sa ibabao ng̃ dalauang panaquip na binudburan ng̃ harina; susundin ang palacad ding yaon sa pagrerelleno ng̃ natitirá ng̃ ilalim, hangang macamtan dalauang puo,t apat na tostones: pababayaang ganiyan sila ng̃ dalauang oras upang ang pasta,y mang̃urong. Sa pagbabain sa canilá iluluto sila sa isang pipritubang mainit ng̃ bahagya, at pipibitin sila ng̃ isang calauit: ang mg̃a ganitong tostones ay lubos na mabibilog na parang mg̃a bolas Pagca sila,y nagcaroon ng̃ isang magandang culay guintong mapulá, patutuyuin sa isang servillotang suson at idudulot agad

Guinagaua rin naman ang mg̃a tostones na ito na ang huguis ay semicircular o may calahatí ng̃ bilog o may canalón: mangyayari namang rellenahan silá ng̃ pasta de albondiguillas o ibang mg̃a rellenong fino.

Mg̃a tostones á la rusa

Maglusao sa isang munting cacerola ng̃ dalauang cucharadang harina na may apat na itlog; pagcatapos sasamahan ng̃ calahating vaso ng̃ mabuting crema, isang pulvos ng̃ asin at isang cucharada ng̃ manticang tinunao. Ang lahat na pinaghalohalong mabuti, lalagyan ng̃ isang cucharada sa isang caualing malaquing pinahirang bahagyá ng̃ manticâ, na icacalat upang tacban ang lalim ng̃ cauali, paris ng̃ guinagaua sa mg̃a *pannequets* (1). Pagcalagay sa apoy, at pagcacaroon ng̃ culay pipihitin upang magcaroon niyaon ding culay ng̃ guintong mapulá sa magcabilang taguiliran; pagcatapos ilalagay sa ibabao ng̃ isang malaquing plancha at muling pasisimulang gauin ang gayon ding gaua sa natitira ng̃ pasta, na dapat magbigay ng labing dalauang maliliit na tortillas na lubhang maquiquitid, na puputlin sa guitna; muling puputlin ang baua,t piraso sa isang talungbabang lalong mangyayari, at ang ibabao niya,y lalagyan ng̃ relleno ng̃ albondiguillas o iba, o tinadtad na ibon o ng̃ pinangasong nahahanda ng̃ paris ng̃ sa mg̃a croquetas; itutupi ang mg̃a tortillang ito anopa,t ang relleno,y matacbang magaling Upang siya,y alalayan, babasain ang mg̃a labi ng̃ tortillas ng̃ caonting pasta niyaong guinamit sa paggaua ng̃ mg̃a tortillas ding ito, at ilinaan sa bagay na ito; pagca nacayari na sa papaganiyan ng̃ dalauang puo,t apat na tostones, ilulubog sila sa anim na itlog na binati, sasamahan ng̃ isang curot na asin, babalutin sila sa migang lubhang manipis ng̃ tinapay na quinayod paris ng̃ guinagaua sa mg̃a croquetas de ave, at sa minsang sila,y naguing empanados ng̃ papaganiyan, ilalagay sila sa ibabao ng̃ dalauang taquip ng̃ cacerola, Pag dudulot sa canila,y ipipritong bibigyan ng̃ mabuting culay at ihahain.

---

(1) *Pannequets o pannekel*, guisado inglés na guinagaua sa cauali.—(N. del T).

CAPITULONG ICA-ANIM

Croquetas de àrroz á la antigua

Maglulutó ng̃ 185 gramos ng̃ bigas Carolina, paris ng̃ sinabi noong pagusapan ang mg̃a cacerolas de arroz; gauin siyang may cahalong isang cucharada ng̃ mabuting cremang inigá, dalauang cucharada ng̃ mabuting quesong quinayod, sa Parma, at isang dulo ng̃ nuez moscada. Pag nagcahalo ng̃ lahat bababaguinin ng̃ labing ualong bahaguing magcacaparis; sa isa sa canila,y gagaua sa guang ng̃ camay na calina, ng̃ daliring hinlalaqui ng̃ cauan, ng̃ isang pacang cazoleta na sisidlan ng̃ isang cucharadita ng̃ mabuting tinadtad na may sangcap o ng̃ relleno ng̃ croquetas de caza o ibon; tatacban ang cazoleta anòpa,t ang relleno,y matira sa loob, at cung magcagayon ang lahat ay bubuo ng̃ isang bola. Pagcatapos sa natitirá, o caya sa baua,t isa ng̃ 17 bahaguing natitira ng̃ bigas, ay gagauin ang gayon ding gauà, at itong 18 bolang ito,y igugulong sa ibabao ng̃ queso de Parmang quinayod na lubhang fino, at pagcatapos sa mg̃a camay. Pagcatapos ng̃ gauang ito, maghahalo ng̃ dalauang dacot na queso de Parma na quinayod din, sa apat na mg̃a tinapay ng̃ quinayod na finong fino; ilalagay ang mg̃a croquetas sa anim na itlog na binatí, patutuyuin silá ng̃ caontí upang igulong sila sa migang hinaluan ng̃ queso, at pagcatapos sa mg̃a palad ng̃ mg̃a camay. Ang 18 croquetas na inihandà ng̃ papaganiyan, ilalagay, ang calahatí sa isang pritubang mainit ng̃ caontí, ingatang haluin ang cauali upang gumulong ang croquetas, ng̃ magcaroon ng̃ isang culay na parejo, at cung sila,y may culay guinto na alisin sa apoy, upang ang loob ay magcaroon ng̃ panahong uminit na magaling; pagca sila,y nagcaroon na ng̃ isang culay na mapulá pulá, pamumutihan sila ng̃ quinchay na prinito at isusuot sa estufa o apuyán, samantala na sa mg̃a natitira,y guinagaua ang gaua ring yaon.

CAPITULONG ICAPITO

Pastel na mainit ng̃ becacinas na may trufas

Pagcatapos na mahimulmulan at masalab sa apoy ualong becácinas na catamtaman, ihihiualay ang mg̃a liig at ang mg̃a paa; puputlin ang baua,t isa ng̃ dalauang bahagui, aalisin ang mg̃a butó sa lomo; patutuyuin ang loob ng̃ isang servilleta at ilalagay silá sa isang caualing pinagtunauan ng̃ 125 gramos na mantica, gayon ding dami ng tocinong pinugluray-luray (1), isang cucharada ng quinchay, dalauang cucharada ng̃ setas, apat na cucharada ng̃ trufas, lahat siya,y tinadtad ng̃ finong-fino; pagcatapos isang baloc ng̃ choletang tinadtad at pinaputi, ang asin at mg̃a sangcap na cailangan at isang dulo ng̃ nuez moscadang quinayod: isasalang ang mg̃a becacinas, lulùtuing hinayhinay sila sa loob ng̃ dalauang pung minutos sa ibabao ng̃ isang apoy na catamtaman, ingatan, sa lacad na ito ng̃ panahon, na haluin sila upang tumanggap na lahat na sangcap (2); pababayaan silang lumamig; sunod na tatadtarin ang mg̃a bituca ng̃ mg̃a becacinas at liliguisin sa lusong sasamahan ng̃ apat na cucharada ng̃ relleno ng albondiguillas o ibang fino *(tigni ang̃ mg̃a pancat na ito)*, dalauang cucharada ng̃ mg̃a hierbas finas at isang dulo ng̃ nuez moscada.

Maghahanda cung gayon ng̃ isang pastel na mainit na ang lapad ay 18 o 19 na centímetros at 10 ó 11 ang taas *(tigni Capitulong icatallo, unang bahagui)*; pagcatapos tatacban ang ilalim at ang paliguidlíguid ng̃ relleno, at pag catapos na mabigyan ang mg̃a calahati ng̃ mg̃a becacinas ng̃ mabuting huguis sa pagputol sa canila ng̃ mg̃a bahaguing mabutó, ilalagay silang corona sa pastel, sasamahan ng̃ mg̃a ilang mabubuting trufas na pinagputolputol ng̃ mg̃a dahong maquiquitid, na ilalagay sa paguitan ng̃ mg̃a becacinas upang bigyan sila ng̃ canilang bango: saca tatacbang lahat pati ng̃ ilalim, na pinaglipatang una ng̃ mg̃a becacinas; lalagyan sa ibabao ng̃ dalauang dahon ng̃ laurel at mg̃a putol ng̃ tocinong mabibilog at casing lapad ng̃ ibabao ng̃ pastel, na tatacbang casunod ng̃ isang pangilalim ng̃ pastang inihanda Curutin ang labi ng̃ palong ng̃ pastel, pamutihan sa loob at, cung napamutihan nang lahat lalagyang mabuti ng̃ itlog at harina (1) at ilalagay siyá sa hurnong masigla. Ang bahaguing itaas cung may culay guinto na, ay bibistain o puputlan cung may lumalabis (2) at tatacban ng̃ apat na mabibilog na papel, na may 24 centimetros na lapad.

---

(1) Sa bagay na ito;y cacayurin ang bahaguing itaas ng̃ isang pirasong tocinong mataba, na nagbibigay ng̃ isang parang manticang ualang asin.

(2) Ang tauag namin sa bahaguing ito ng̃ paggaua ay *pasar las becacinas a las finas hierbas;* caya cung sa mg̃a pangcat na sun usunod uiuicain naming: *pasese tal o tal cosa a las finas hierbas,* tatantu ng dapat sundin ang palacad na isinalaysay sa pangcat na ito.

Pababayaang maluto ng̃ isang oras at calahati; datapua ang paglulutong ito,y dapat matapos sa sumandaling siya,y ihabain; sa ibang paraan ang pastel ay nauaualan ng̃ bahagui ng̃ caniyang bang̃ó. Aalisin cung gayon ang taquip, ang mg̃a putol ng̃ tocino, ang mg̃a dahon ng̃ laurel at pagcatapos na maalisang mabuti ng̃ liuab ang pastel tatacban ang caniyang relleno ng̃ isang calahating salsa española sa gelatina at ng̃ mga dahon ng̃ mg̃a trufas, at pagcatapos gegelatinahin ng̃ bahagyá ang balat ng̃ pastel.

---

(1) Sa isang itlog maglalagay ng̃ calahating cucharadang malaqui ng̃ harinang sinalâ; lahat pag nagcabalong magaling nagbibigay ng̃ isang quintab na maganda. Datapua ang ganitong culay guinto,y sa mg̃a pasteles na mailait lamang nanucol.

(2) Ang paliguid-liguid ng̃ taquip, upang ang caonting ibinubunga ng̃ relleno,y houag macásira sa huguis ng̃ pastel.

Ang salsang itong may calahating pagca española ay matindi ng̃ caonti, datapua siya y lubhang pangpalacas at masarap, sapagca.t guinagaua siyang taglay ang amoy ng̃ laman ng̃ pinang̃asó, may casamang mg̃a trufas at caonting vino de España. Pagca yari ng̃ salsang ito sa munting hurnó, ay may isang lasang sadya at nagbibigay ng̃ isang mainam na gelatina sa caniyang pingan ng lalong masustanciang pag cain.

Caraniuan ang loob ng̃ mg̃a becacinas sampu ng̃ liig at ng̃ mg̃a paa, ay guinagamit sa paggaua ng̃ isang amoy ng̃ pang̃aso na guinagamit sa paggaua ng̃ salsa del timbal.

Pastel na mainit ng̃ mg̃a ibong cogujadas a las finas hierbas

Pagcatapos na salabin tatlong puo,t anim na mainam na cogujadas, aalisan ng̃ laman sa taguiliran, pagcatapos ipapasa sila sa mg̃a finas hierbas (paris ng̃ guinaua sa pastel na mainit ng̃ mg̃a becacinas) at pababayaan silang lumamig sa sangcap; ibubucod ang mg̃a balonbalonan at tatadtarin ang mg̃a bituca, na duduruguin at hahaluan ng̃ tatlong cucharada ng̃ relleno at isang cucharada ng̃ finas hiervas, o caya ng̃ rellenong fino.

Inihahanda ang pastel na mainit, na tinatacban ang ilalim at ang paliguidligid ng̃ relleno; pagcatapos maglalagay ng̃ isang labing dalauang cogujadas, sa ibabao nila,y ilalatad ang icaapat na bahagui ng̃ sangcap: at pagcatapos na ulitin ang gauang ito ng̃ macalaua,t tatacban ang tatlong puo,t anim na cogujadas ng̃ natitirá ng̃ sangcap, dalauang dahon ng̃ laurel at dalauang putol ng̃ tocino, at saca gagauin paris ng̃ ugalì.

Pagcatapos na alisin ang mg̃a putol ng̃ tocino, ang laurel at maalisan ng̃ linab, tatacban ang pastel ng̃ isang may calabating pagca española a la galetina at ng̃ isang relleno ng̃ mg̃a cetas, ng̃ mg̃a frutas sa mg̃a dahong maquiquitid at ng̃ mg̃a ilang filetes ng̃ mg̃a cogujadas na nangasugpó.

Dapat malasin na ang cogujada,t ang becada,y nagtatáglay sa ibabao nila ang ugaling gauad ang amoy nila sa relleno.

Gagamitan ang mg̃a palacad na isinalaysay na sa unahan sa paggaua ng̃ mg̃a pasteles na maiinit ng̃ perdiz, mg̃a sisiu ng̃ codornices, mg̃a ortegas, mg̃a pichones, mg̃a tordos, mg̃a petirrojos, mg̃a ibong malalamig, mg̃a pardales, picofinos, hortelanos at mg̃a ibang marami.

Pastel na mainit ng̃ faisan na may casamang trufas

Cumuha ng̃ dalauang faisanes na catamtaman at pabayaan sila sa loob ng̃ tatlo o apat na arao, upang magcaroon silá ng̃ lalong amoy na pinang̃aso; pagcatapos hibimulmulan at sasalabín, at pagpuputlinputlin ng̃ paris ng̃ mg̃a sisiu upang iguisa; ipapasá sila sa mg̃a finas hierbâs ng̃ caparis din ng̃ amoy na sinabi sa lalong itaas. Pag napalamig na, pamumutihan ang ilalim at ang paliguidliguid ng̃ pastel na mainit ng̃ apat na cucharada ng̃ rellenong fino ng̃ albondiguillas o iba, na linagyan muna ng̃ dalauang trufas na tinadtad na lubhang maliliit ilalagay ang mg̃a hitá,t mg̃a tulatod sa ibabao, maglalagay ng̃ apat na trufas na pinutol ng̃ dalaua, at sunod na ilalagay ang mg̃a dibdib at mg̃a sicmura ng̃ mg̃a faisanes; sasamahan pa ng̃ mg̃a ilang trufas at muling tatacbang lahat ng̃ sangcap na pinagparaanan sa mg̃a ibon. Sa ibabao ang mg̃a dahon ng̃ laurel at mg̃a dahon ng̃ tocino, at ilulutò,t tatapusin ang pastel paris ng̃ nauna, at, pagcatapos na maalisang magaling siya ng̃ linab, tatacban siyá ng̃ isang may calahating pagca española na may helatina, may casamang mg̃a trufas na binilog na casing lalaqui ng̃ mg̃a nueces moscadas, at ihahain agád.

Pastel na mainit ng̃ mg̃a codornices na may casamang setas

Maghimulmol at magsalab ng̃ sampuong mabuting codornices sa uvasan, ihiualay ang mg̃a licod, ang mg̃a liig at mg̃a paa, ipasoc ang mg̃a butó ng̃ mg̃a hitâ sa loob; patuyuin ang loob ng̃ isang servilleta upang linisin ang dugô; ilalagay pagcatapos sa isang caualì, na pinagtunauan ng̃ 125 gramos na manticang linahocan ng̃ gayon ding caraming tocinong quinayod, isang cucharada ng̃ quinchay, tatlô ng̃ mg̃a setas na lubhang maputi, isang dulo ng̃ chalote, lahat sila,y tinadtad na mag̃aling, at asin at sángcap na mg̃a cailang̃an at isang dulo ng̃ nuez moscada; ilalagay na ganian sa isang apoy na catamtaman, pag iing̃atang hahaluin silá baua,t limang minutos ng̃ tablan silá ng̃ isang mabuting sangcap.

Casunod na ihahandá isang pastel na mainit paris ng̃ ugalì, tatacban ang ilalim at ang paliguid-liguid ng̃ apat na cucharadang rellenong (fino o ng̃ albondiguillas) na hinahaluan ng̃ dalauang cucharada ng̃ finas hierbas, paris ng̃ sinabi na sa lalong itaas. Ang mg̃a codornices pag napalamig na,y ilalagay na corona sa pastel na mainit; ilalagay sa guitná isang tatlong puong magagandang setas na parang linalìc; tatacban ang lahat pati ng̃ ilalim na pinaglagyan ng̃ mg̃a codornices; sasamahan ng̃ dalauang dahon ng̃ laurel at muling tatacban ng̃ mg̃a putol ng̃ tocino (*Tigni* PASTEL NA MAINIT NĜ BECACINAS.)

Sa sumandali ng̃ paghahain, aalisan ng̃ grasa ang pastel na mainit at tatacban ng̃ isang salsang medio española a la gelatina, casama isang relleno ng̃ mg̃a setas na lubhang maputi.

Ang salsang ito,i guinagauang may casamang sustancia ng̃ mg̃a setas at ng̃ vino de Madera seco, na mg̃a lutô.

Upang gauin itong pastel na mainit na may casamang trufas, susundin ang mg̃a palacad na isinalaysay sa mg̃a pangcat na nauna.

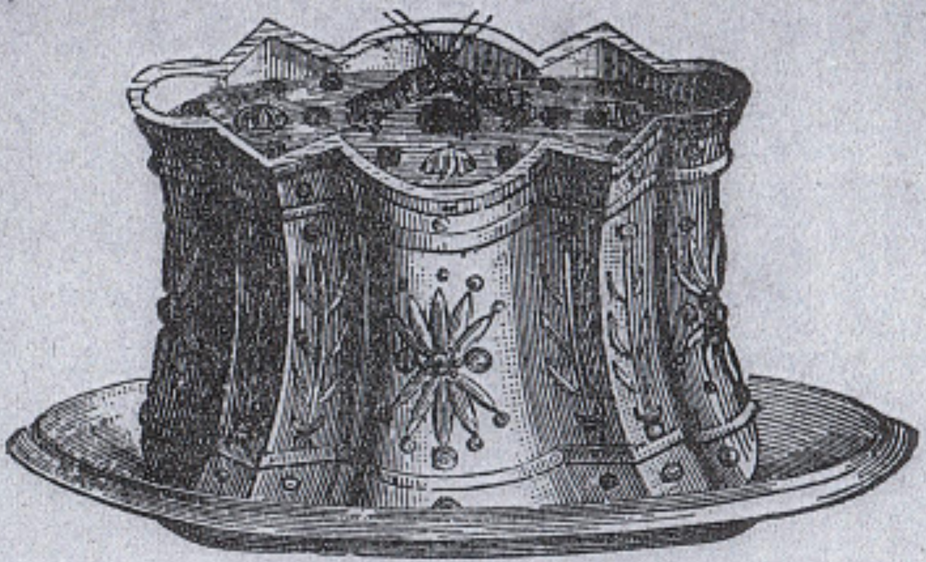
Ang loob ng̃ catauan ng̃ mg̃a codornices, ang mg̃a liig at ang mg̃a paa,y guinagamit sa pag gaua ng̃ salsa (*Tigni* PASTEL NA MAINIT NĜ BECACINAS).

Pastel caliente a la «Monglás»

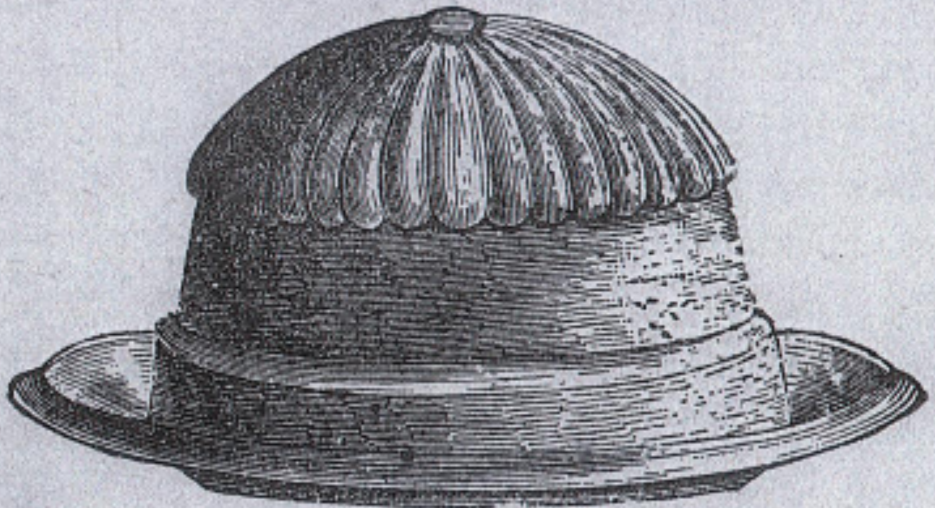
Linisin sa tubig na templado dalauang atay ng̃ Strasbourg *(foie-gras)*; pagcatapos ilalagay sa tubig na malamig at sa apoy, at pagca nagpasimula na ng̃ pagculo aalisin at pababayaang lumamig sa tubig na buháy: tuloy puputlin ng̃ mahahabâ,t maquiquitid. Ilalagay silang magaling sa husay at ipapasa sila sa mg̃a finas hierbas (*Tigni sa bagay na ito ang* PASTEL NA MAINIT NĜ BECACINAS), sa apoy na atay atay, sa loob ng̃ sampung minutos; pagca sila,y malamig na puputlan nḡ mḡa lumalabis, at ihihiualay ang mḡa icaapat na bahagui nḡ isang atay; duduruguin ang pinagputlan at ihahalô sa gayon ding laqui nḡ rellenong fino. *(Tigni rellenong fino nḡ mḡa ibon).*

Pagca nahahanda na ang pastel na mainit, tatacban nḡ relleno ang paliguid liguid at ang ilalim, pagcatapos ilalagay na corona ang mḡa atay, idadagdag sa ibabao ang sangcap na pinaglagyan sa canila, casama,y dalauang dahon nḡ laurel at mḡa putol na mahahaba,t maquiquitid nḡ tocino, at tatapusin nḡ paris nḡ ugalî Ilalagay sa hurnong masigla, pababayaan siyang malutô nḡ isang oras at calahatî, at cung siya,y nahahandá na upang ihain, aalisan siya nḡ grasa at tatacban siyá nḡ isang relleno nḡ mḡa trufas na mḡa dahong maquiquitid.

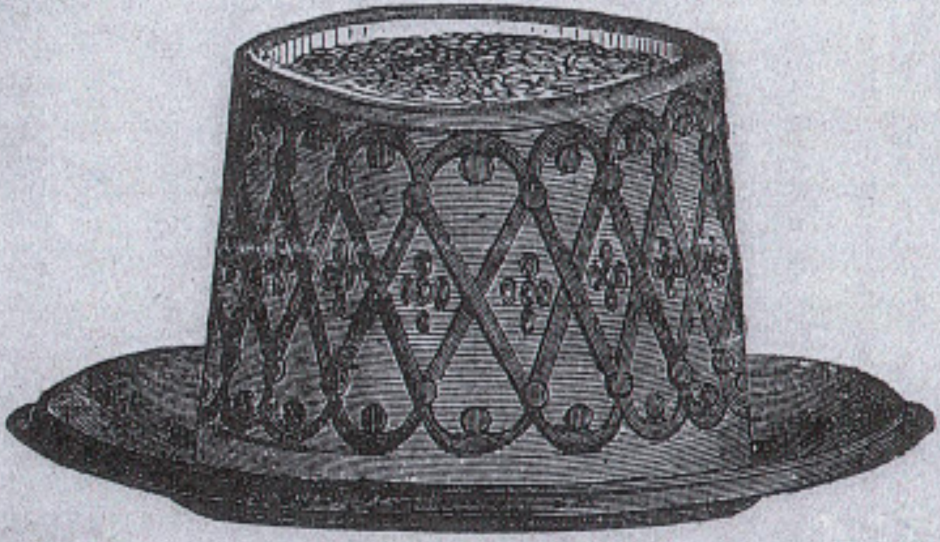
Ang salsa nḡ pastel na ito,y inihahandá nḡ papaganito: pagcatapos na madurog ang atay na inahiualay, liliguisin siyá sa isang cacerola sasamahan nḡ isang cucharada nḡ salsa española at paraanin sa isang pirasong hinabi; pagcatapos ihahalô sa tatlong cucharada (nḡ guisado) nḡ mabuting salsa española na guinauang may casamang isang ganap nḡ ibong trufado, na naguing vino de Madera, na lalagyan nḡ mḡa dahong maquiquitid nḡ apat na magagandang trufas na lubhang maiitim.



Lar. 12.—Pastel na mainit a la financiera.



Lar 13.—Mĝa empanadas de entrada, a la antigua.



Lar. 14.—Timbal nĝ macarrones a la milanesa.

Hindi dapat limutin na ang salsang itong a la «Monglas» hindi dapat cumulô sapagca,t ang pagculô ay nacasisirà sa caniyá.

Pastel na mainit nḡ mḡa balombalonan nḡ anac nḡ tupa

Maglinis nḡ dalauang puo,t apat na balombalonan nḡ anac nḡ tupa, na ilinutô sa apoy na atayatay sa loob nḡ isang mabuting ica'apat na bahagui nḡ ora sa mḡa finas hierbas (na isinalaysay sa mḡa sangcap nḡ pastel na mainit nḡ mḡa becasinas), paris nḡ ugalì

Pag nahahandá na ang pastel, pamumutihanan ang ilalim at ang paliguidliguid nḡ caonting rellenong fino o iba, at ilalagay sa loob, na corona, ang mḡa balombalonan, na dapat lumagay na malamig tatacban silá nḡ sangcap, sasamahan nḡ dalauang dahon nḡ laurel at ang mḡa putol mahahaba,t maquiquitid nḡ tocino. Tatapusin ang pastel paris nḡ ugalì, ilalagay sa hurnong masiglâ at pababayaan siyang malutô nḡ isang horas at calahati. Pag siyá,y ihahandá na, aalisan nḡ grasa at tatacban nḡ isang mabuting salsa española (na guinauáng may casamang ganap nḡ mḡa ibon at substancia nḡ mḡa setas) casama,y isang relleno nḡ mḡa setas, at mḡa talbos nḡ alcachofas

Mangyayari namang tacban nḡ isang salsa alemana.

Gayon din ang maguiguing palacad sa pag gauá ng̃ isang pastel na mainit na may mg̃a balombalonan ng ternera

Pastel na mainit a la financiera (1)

Pagcatapos na maibandà isang pastel na mainit na caparis ng̃ mg̃a figura 1, 2, 3 at 4, tatacban siyá sa loob ng̃ mg̃a dahon ng̃ tocino, at rerellenahan siyá ng̃ grasa ng̃ bacang capón, na tinadtad, at tatapusin ang pastel paris ng̃ caraniuan, bibigyan siyá ng̃ isang horas sa lutuan at magandang culay. Pagca malamig na ng̃ caunti, isasaling màgaling Sa pag dudulot sa caniyà pamumutihan siyá sa calahatian ng̃ relleno ng̃ albondiguillas ng̃ ibon o lamán ng̃ pinang̃aso, pacá tatapusing rerellenahan ng̃ isang mabuting rellenong binubuô ng̃ mg̃a balombalonan ng̃ anac ng̃ tupa, ng̃ mg̃a palong at mg̃a bató ng̃ manoc, ng̃ mg̃a setas, ng̃ mg̃a trufas, ng̃ mg̃a talbos ng̃ alcachofas, ng̃ mg̃a buntot ng̃ alimang̃o at ng̃ anim na malalaquing alimango; maglalagay ng̃ isang mabuting salsa española a la gelatina, na guinauang may casamang isang ganap ng̃ ibong trufado, na inigá sa vino del Rhin o ng̃ Madera seco.

Caraniua,y dapat magcaroon ng̃ pagiing̃at sa pag gegelatinar ng̃ bahagyá ng̃ balat ng̃ mg̃a pasteles na maiinit: itó,y nagbibigay sa canilá,ng isang pagmumuc hang nag papahayag ng̃ mabuting cayarian nilá.

---

(1) Guinagamit namin ang uicang francés na itó, sa pagca,t siya,y ualang catumbas sa uicang castila; at gayon din ang gagauin namin sa lacad ng̃ aclat.—(N. del T.)

Pastel na mainit ng̃ mg̃a sibuyas na mura

Gumauà ng̃ isang calahating kilógramo ng̃ mabuting relleno (*tigni ang pagcat na itó*) na lubhang malamlam, na hahaluan ng̃ isang malaquing cucharada ng̃ sibuyas (na murang tinadtad na finong fino at pinaputi, at isang dulong quinayod ng̃ nuez moscada.

Ang pastel na inihandà na ayon sa ugalí, ipapasoc sa hurnong masiglá; pagca ang palong ay nagcaroon na ng̃ isang mabuting culay guintó, aalisin ang taquip sa paliguidliguid ng̃ balat ang capal ng̃ relleno, upang ding itó, pag namagà y huag lahang̃an ang pasta, na siyang ualang pagsalang mangyayari cung hindi gagamitin ang pagiing̃at na itó.

Tacban ang pastel ng̃ apat na mabilog na papel, 24 centimetros ang diametro o lapad; at pabayaan siyang malutô ng̃ isang oras lamang: cung magcagayo,y aalisan siyá ng̃ grasa, puputlin ang relleno ng̃ mg̃a rombas o cuadrados, upang ihain siyá ng̃ lalong madalî at pagca natacban na ng̃ isang salsa española ng̃ isang relleno ng setas at ng̃ mg̃a talbos ng̃ alcachofas, ihahain agad.

Pastel na mainit ng̃ rellenong ibon na may trufas.

Gumauâ ng̃ 375 gramos na rellenong ibon na may casamang mg̃a trufas (*tigni ang pangcat na itó*); cumuha ng̃ apat na magagandang trufas, na lilinisin at puputlin ng̃ apat na bahagui.

Ihandà ang pastel na paris ng̃ quinaugalian, rellenahan siyá ng̃ icaapat na bahagui ng̃ relleno at lagyan sa ibabao ng̃ apat na piraso ng̃ trufas; pagcatapos maglalagay ng̃ ibang icaapat na bahagui ng̃ relleno at mg̃a ibang apat na piraso ng̃ trufas. Uulitin ang gauang itó ng̃ macalaua pa, pagiingatang ilagay ang mg̃a piraso ng̃ trufa ng̃ pareho, upang mapamudmud silá sa bóong relleno; tatapusin ang pastel na itó ng̃ gayon ding pag iingat na paris ng̃ nauna.

Sa paghahain sa cañiya siya,y tatacban ng̃ isang mabuting salsa medio española na may gelatina at ng̃ mg̃a trufas na binilog na casing laqui ng̃ mg̃a nueces moscadas.

Pag ang pástel ay pinamutihan ng̃ relleno, mangyayaring samahan ng̃ mg̃a bató, mg̃a palong, mg̃a balombalonan ng̃ anac ng̃ tupa, mg̃a talbos ng̃ alçachofas o setas.

Pastel na liebre na may casamang setas

Gumauà ng̃ 375 gramos na relleno ng̃ liebre (*Tigni ang pangcat na ito*); rellenahan ang ng̃ macaapat, samahan ng̃ mg̃a na lubhang mapuputi at apat na filetes ng̃ gazapo (conejong bago) na pinagputol putol ng̃ mahahaba,t maquiquitid at nangasa husay na. Tapusin ang paggaua paris ng̃ ugalí, datapua pagingatan-ang paglulutó. Pagcatapos tatacban ang relleno ng̃ isang mabuting salsa medio española na may gelatina at may relleno ng̃ setas, ng̃ mg̃a filetes ng̃ gazapo na pinagputolputol ng̃ mahahaba,t maquiquitid na mg̃a salteado.

Mangyayari namang gauin ang ganitong mg̃a pasteles na maiinit na may casamang mg̃a relleno ng̃ albondiguillas na ibon o ng̃ lamán ng̃ pinangaso. (*Tigni ang mg̃a pangcat na ito*).

CAPITULONG ICAUALO

Pastel na salmón

Putlin ng̃ putol na mabahaba,t maquiquitid ang isang rueda ng̃ salmong sapat na macapal upang punuin ang pastel; ipasá silá sa mg̃a finas hierbas; samacatuid, magtitimpla sa isang cacerolang muntì ng̃ 185 gramos na manticang fino, na lalagyan ng̃ dalauang cucharada ng̃ perejil, dalaua ng̃ setas at doble ng̃ trufas, lahat sila,y tinadtad na magaling at fino, at isang baloc ng̃ chocolateng tinadtad at pinaputi, isang drio ng nuez moscada, at ang ásin at sangcap na mĝa cailanĝan upang ilagay sa husay ang salmón.

Pagca nahanda na ang pastel paris ng ugali, ipapasoc ang mĝa putol ng salmón sa manticang nasa husay at ipaglalagay na corona sa pastel; ilalagay sa ibabao ang natitira ng sangcap, dalauang dahon ng laurel at tatacbang lahat ng mĝa putol na mahahaba at maquiquitid ng tocino. Tatapusin ang pastel ayon sa ugali, at ilalagay sa hurnong masiglá, pababayaan siyang malutô ng limang icaapat na bahagui ng oras

Paghahain sa cauiyá aalisan siya ng grasa at tacban ng isang relleno ng mĝa balombalonan ng isdang carpa, ng mĝa colas de cangrejo, ng mĝa talabá, ng setas, ng mĝa talbos ng alcachofas at mĝa ilang trufas

Mangyayaring lutuin ang guisadong itó na may casamang isang mabuting salsang medio española na may gelatina, o ng isang mabuting salsa holandesa o alemana

Gayon din ang magui-guing palacad sa pag gauâ ng mĝa pasteles na mainit ng mĝa filetes ng rodaballos; barbudos, sabalos, esturiones, lenguados, sollos, carpas, anguilas, (palós, igát, pabucang binhi, malabanos), percas, lotas, salmonetes at mĝa ibang isdâ sa dagat at sa ilog.

Pastel na mainit a la marinera

Muha ng̃ isang rueda o postang munti ng̃ salmón (na pinutol ng̃ apat), isang lenguado (ang mg̃a filetes ay pinutol ng̃ anim), isang anguilang munti (na pinutol ng̃ anim na piraso), apat na balombalouan ng̃ carpa, dalauang docena ng̃ mabubuting talabá, apat na trufas na pinutol ng̃ mg̃a dahong maquiquitid, ang gayon ding dami ng̃ mg̃a setas na ilinutong lubhang mapuputi.

Casunod na magtitimplang, bahagyá, ng̃ 250 gramos na manticâ, na hahaluan ng̃ apat na cucharadang malaqui ng̃ perejil, apat ng̃ setas, apat ng̃ trufas at ang lahat tinadtad na magaling; pagcatapos isang baloc ng̃ chaloteng tinadtad at pinaputi, ang icaapat ng̃ isang nuez moscadang quinayod, isang mabuting curot ng̃ clavong pinulbos, ang asing cailang̃an sa sangcap ng̃ isdâ, at ihabandá ang pastel ayon sa ugali. Pasisimulan agad na tatacban ang ilalim ng̃ pastel ng̃ isang cucharada ng̃ manticang a las finas hierbas; ilalagay sa ibabao ang mg̃a putol ng̃ anguila, magpasoc sa paguitan nila ng̃ mg̃a ilang talabá; pagcatapos tatacbang lahat ng̃ dalauang cucharadang malaqui ng̃ manticang mahusay, sa ibabao mg̃a ilang dahon ng̃ trufas at setas na tatacban ng̃ salmón, at sa paguitan ng̃ baua,t piraso, ay maglalagay ng̃ mg̃a talabá Tatacbang lahat ng̃ dalauang cucharadang manticâ, maglalagay sa ibabáo ng̃ setas at mg̃a dahon ng̃ trufas; ilalagay ang mg̃a balombalonan ng̃ carpa, at sa paguitan nilá,y ilalagay ang natitirá ng̃ mg̃a talabá at dalauang cucharadang manticang a las finas hierbas, na paiibabaoang maayos ng̃ mg̃a filetes ng̃ lenguado at ng̃ natirá ng̃ mg̃a trufas at mg̃a setas; pagcatapos tatacbang lahat ng̃ natitirá ng̃ manticá at dalauang dahon ng̃ laurel. Tatapusin ang pastel ng̃ paris ng̃ quinaugalian at pababayaang malutô ng̃ limang icaapat na oras.

Pagca nahahandà na upang ihain, aalisín ang mg̃a dahon ng̃ laurel at lahat ng̃ pagbababad; casunod na tatacban ang pastel ng̃ isang guisado ng̃ colas de cangrejo, ng̃ setas, ng̃ mg̃a ilang maliliit na trufas sa salsa medio española a la gelatina, na may casamang manteca de cangrejos, o ng̃ isang mabuting salsa holandesang nasasama rin, ng̃ manteca de cangrejos: ang manticang itó'y nagbibigay dito sa dalauang salsang itó ng̃ isang pagmumuc-hang masarap at isang lasang sadyá.

Pastel na mainit ng̃ mg̃a filetes ng̃ mg̃a pescadillang relleno

Cunin ang mg̃a filetes ng̃ labing limang catamtamang mg̃a pescadillas, at pagcatapos na mahugasan silá,t mailagay sa husay, na gayon ma,y huag silang aalisan ng̃ balat, ilalagay silá sa dulang; lalagyan silá ng̃ asin, butil ng̃ paminta at nuez moscada; pagcatapos tatacbang bahagyà silá ng caunting rellenong fino ng̃ mg̃a alimasag, ng̃ mg̃a trufas o ng̃ setas: saca agad lololonin ang mg̃a filetes sa ibabao nilá rin sa dulong lalong macapal, upang lumabas silang lalong ipalaman at lalong mabilog Cung matacban na,t malolon ng̃ paganiyan ang tatlong puong filetes, pamumutihan ang ilalim at paliguid liguid ng̃ pastel, at ilalagay na matutuid ang sampuo ng̃ mg̃a filetes na dapat tumaquip sa loob sa ibabao ng̃ ilalim ng̃ pastel; tatacban ang mg̃a fileteng itó ng̃ dalauang cucharadang mantica na tinunao ng̃ bahagyà. Maglagay sa ibabao pa ng̃ ibang sampuong filetes at tatacban silá ng̃ dalauang cucharadang manticâ; casunod na ilalagay ang sampuong filetes na natitirá at tatacban ng̃ apat na cucharadang manticâ at dalauang dahon ng̃ laurel.

Tapusin ang pastel paris ng̃ ugali at pabayaan siyang malutô ng̃ limang icaapat ng̃ ora; paghahain sa caniyá aalisan siyá ng̃ grasa, aalisin sa caniyá ang mg̃a dahon ng̃ laurel, at tatacban siyá ng̃ isang guiso ng̃ mg̃a balombalonan ng̃ carpa, mg̃a talabà, mg̃a colas de cangrejo, ng̃ mg̃a cetas at ng̃ mg̃a talbos ng̃ alcachofas na may salsa ng̃ camatis o ng̃ salsa española na may catás ng̃ dayap.

Sa isang pastel na mainit ng̃ mg̃a filetes ng̃ lenguado (isang dapà) ay gayon din ang gagauing palacad; gayon man, ang mg̃a fileteng ito,y aalisan ng̃ balat, sapagca,t ang laman ng̃ lenguado,y mayroong lalong catauan, at, dahil dito,y umaalalay ng̃ lalong magaling sa paglulutò cay sa mg̃a filetes ng̃ pescadilla.

CAPITULONG ICASIAM

Pastel na mainit ng̃ mg̃a gulay a la moderna

Ang pagcaing ito,y totoong caaya aya at maringal, cung lumalabas sa mg̃a camay na bihasa; datapua maguiguing ganap na mabuti cung inihahain sa loob ng̃ mg̃a buan ng̃ mayo, julio,t agosto, sapagca,t lamang sa panahong ito nagcacaroon ng̃ mg̃a gulay na lalong pili, capanahunang maganda,t mayaman para sa mg̃a entremeses (mg̃a pagcaing pamuti sa dulang) ng̃ lahat na mg̃a bagay bagay na gulay.

Itong lubhang marañgal na pastel na mainit ay binubuo ng̃ lahat ng mga gulay na mangyayari, paris ng̃ mg̃a zanahorias, nabos, coliflores, sibuyas, guisantes, habas, judias na mapuputi at mg̃a verde, mg̃a dulo ng̃ espárragos, lechugas, pepinos, apio (quinchay) mg̃a talbos ng̃ alcachofas at mg̃a setas.

Paraan ng̃ paggauâ.—Pasisimulan sa paghahanda ng̃ isang sustancia na parang pinacapang̃ulo o tuntung̃an; sa bagay na ito, maglalagay sa isang catamtamang marmita (palayoc na tangoò o bacal, na may taquip at hahauacan) ng̃ dalauang puong zanahorias, dalauang puong nabos, dalauang puong sibuyas, apat na usbong ng̃ apio, apat na lechugas at apat na ulo ng̃ clavo; ilalagay na lahat sa isang mabuting sabao (na malamlam sa asin) at, pagingatang sagapan, pababayaang malutô sa apoy na atay-atay.

Pagcalutong mabuti ng̃ mg̃a zanahorias, cucunin ang sustancia na sasalain siya sa isang servilleta, at pababayaang tumining upang siya,y luminao.

Pagcatapos tatabas ng̃ isang daang zanahorias na maliliit ng̃ cahuguis at casinglaqui ng̃ aceituna, ilalagay sila sa tubig na cumuculo, at palalamiguin pagcatapos ng̃ tatlo o apat na minutos ng̃ pagculo. Maghahanda,t magpapaputi naman ng̃ isang tatlong puong nabos na maliliit, at palalamiguing madali Ilalagay itong dalauang bagay na mg̃a ugat na ito ng̃ magcabucod sa dalauang cacerola, at lalagyan sila ng̃ sabao, sustanciang pinacapang̃ulo, caonting azucar at caonting mantica: iluluto sila sa apoy na banayad, at cung sila,y halos lutô na (dapat lumagay na matigas pa ng̃ caonti) ilalegay ang cacerola sa apoy na matindi hanggang sa magcaroon ng̃ gelatina, samacatuid, na naiiga at aahunin.

Samantalang guinagauá ang paglulutong ito, ilalagay na lulutuing, magcasama, pagcatapos na mapaputi, ualong lechugas at labingdalauang ugat o mg̃a usbong ng̃ apio (quinsay); ang lahat naliliguiran ng̃ mg̃a putol na mahahaba,t maquiquitid ng̃ tocino at ilinutong may sabao, na ganap at inalisan ng̃ linab, ng̃ mg̃a ibon. Pagcatapos ilalagay na lulutuing bucod sa tubig na cumuculó, may caonting asin at manticâ, isang ulo ng̃ coliflor, 185 gramos (na may 4 na decilitros) ng̃ guisantes na ilinutô sa isang sisidlang laton sa reposteria, upang sila,y lumabas na lubhang mg̃a verde, isang decilitrong habas de huerta, isa ng̃ judias blancas; pagcatapos papuputiin o huhugasan ng̃ tubig na cumuculo (at sapat na maalat upang bigyan ng̃ lasa ang mg̃a gulay na itó, sapagca,t di silá lulutuing muli) ang mg̃a dulo ng̃ espárragos ng̃ isang calahating mazo, at gayon ding dami ng̃ mg̃a judias verdes, na puputling casing hahabâ ng̃ mg̃a zanahorias na maliliit; sunod na ihahanda apat na talbos ng̃ alcachofas at iluluto sila sa tubig na cumuculó na may manticà, catas nang dayap ,at isang carampot na asin; pagcatapos maghahanda ng̃ isang canastilla ng̃ mainam na setas, na ilinulutong may casamang caonting catas ng̃ dayap, caonting mantica,t asin; sunod na magpuputol ng̃ isang mabuting pepino ng̃ apat na bahagui, at pagcatapos na iguisá puputlin ng̃ isang pamutol ugat na may 2 hangang 3 centimetros ang lapad at bubudburan ng̃ isang munting cuchara ng̃ asing fino. Upang alisin ang tubig na nacapupunó sa gulay na itó papahiran siyá,t patutuyuin sa isang servilleta; ilalagay siyá sa 185 gramos manticáng pinalinao, na mainit ng caonti at ilalagay sa apoy na catamtaman. Pag mabuti na ang pagcaculay guintó niyá, papahiran siyá sa isang servilleta at ilalagay sa isang cacerolang munti.

Ngayón magtatalop ng maingat ng isang tatlong puong sibuyas na mumunti,t murâ na lubhang magcacaparis, at ilalagay silá sa isang caualing pinahiran ng manticâ; lalagyan silá ng sabao ng sustanciang pinacapangulo, caunting azucar at manticâ. Ilulutô silá sa apoy na banayad, at pagca sila,y lutô na, palalaputin hangang sa ang sabao ay bumuo ng gelatina, sa ibabao ng isang apoy na catamtaman, upang bigyan silá ng isang magandang culay na mapulápulá at maquintab. Ang cailangan sa pag gauà ay magcaroon ng pagiingat na ang mga gulay at ang mga ugat ay matirang lalong magaling na matigas ng caonti sa paglulutô sa canilá (itó,y may malaquing halagà); sa papaganiya,y lumalabas silang lalóng magaling; at pagca silá,y pinaghahalong maycasama ay hindi nápipisá dahil sa pagcacasiquiang nararanasan sa canicanilá, sa pagca,t quinacailangan pang pasulaquin silá ng isang macalaua man lamang, upang silá,y matigmac na magaling sa salsa.

Pagcatapos ng gauang itó patutuyuin lahat ng mg̃a gulay (bucod tang̃i ang mg̃a zanahorias, ang mg̃a nabos at ang mg̃a mumunting sibuyas na murá), sa isang servilletang nacaticlop; casunod na igagayac, pag nang̃ahahandá na sa isang pingan, lahat ng̃ mg̃a ugat at mg̃a gulay na dapat bumuó ng̃ taquip ng̃ pastel, sa pagcacasunodsunod na ganitó: gagauá ng̃ isang corona ng̃ mg̃a coliflores, na mariquit pagmasdan. Sa ibabao ng̃ coronang ito,y gagaua ng̃ iba sa mg̃a sibuyas na mumunti,t murang gelatinado, pagcatapos iba sa mg̃a zanahorias na maliliit (na ang dulo,y papaitaas) at sa ibabao ibang corona ng̃ maiinam na setas na mapuputi.

Sa guitna ng̃ taquip isang magandang talbos ng̃ alcachofa, na lalagyang, cahuguis ng̃ pirámide, ng̃ isang munting tangcas ng̃ mg̃a judias na murang linahucan ng̃ mg̃a zanahorias.

Pagcatapos pagsasamasamahin at tatacban ng̃ salsa ng̃ papaganito: sa isang mabuting salsa *béchamel* na mainit, na ang caniyang lasang anaqui,y terciopelo,y guinauá ng̃ isang ganap ng̃ ibon (na may sustancia ng̃ setas) at may sustanciang pinacapang ulo, pasisimulang tatacban ng̃ bahagya ang ibabao ng̃ *béchamel* ng̃ isang cucharada ng̃ judias verdes, isá ng̃ zanahorias, isá ng̃ guisantes, isa ng̃ mg̃a pepino, isa ng̃ mg̃a dulo ng̃ espárragos, isa ng̃ mg̃a judias na mapuputi, isa ng̃ mg̃a habas de huerta, isa ng̃ mg̃a talbos ng̃ alcachofas (na ilinagay na muna sa husay na paris ng̃ mg̃a pepino), isa ng̃ setas; pagcatapos muling pasisimulan yaon ding pagsasamasama, datapua pagiingatang huag maglalagay ng̃ mahiguit cay sa quinacailangan sa pagpapamuti sa pastel (1) hanggang sa dalauang icatlong bahagui at mairaos siyang magaling.

Cung gayo,y ilalagay ang cacerola sa isang apoy na catamtaman; at pagsasalin sa caniyá sa pastel, hahaluin sila ng̃ minsan o macalaua lamang; casunod, pagcatapos na maimpit át mapamutihan ang mg̃a lechugas paris ng̃ sa entremés, gagaua ng̃ isang corona sa ilalim ng̃ pastel. Sa guitna ng̃ coronang ito ilalagay ang mg̃a ugat ng̃ apio (quinsay) at caonting col flor; pagcatapos, sa ibabao ng̃ mg̃a lechugas, gagaua ng̃ isang corona sa mg̃a mumunting piraso ng̃ coliflor, sa ibabao nito,y gagaua ng̃ isa sa mg̃a sibuyas na mumunti,t mura na gelatinado, at sa ibabao isa pa sa mg̃a mumunting coles de Bruselas (2).

Pagcatapos ng̃ pamumuting itó, tatacban at ilalagay ang pastel sa estufa o calan, sandali bago siya ihain, upang ang mg̃a gulay ay uminit, namagaling.

---

(1) Ang pastel na ito,y dapat maguing malaqui,t mataas, upang gumaua ng̃ isang pasoc na matindi, sapagca,t lahat ng̃ tauo,y nalulugod cumain ng̃ pagcaing ito.

(2) Hindi inilalagay maminsanminsan itong unang pamuti; pagca gayon rerellenahan ang pastel na mainit ng̃ potaje lamang. Pinamumutihan naman ng̃ potajeng itó, ang mg̃a *vol-au-vent*, ang mg̃a timbales de tallarines, at pati ng̃ mga pastelillos de arroz, at ibá pa.

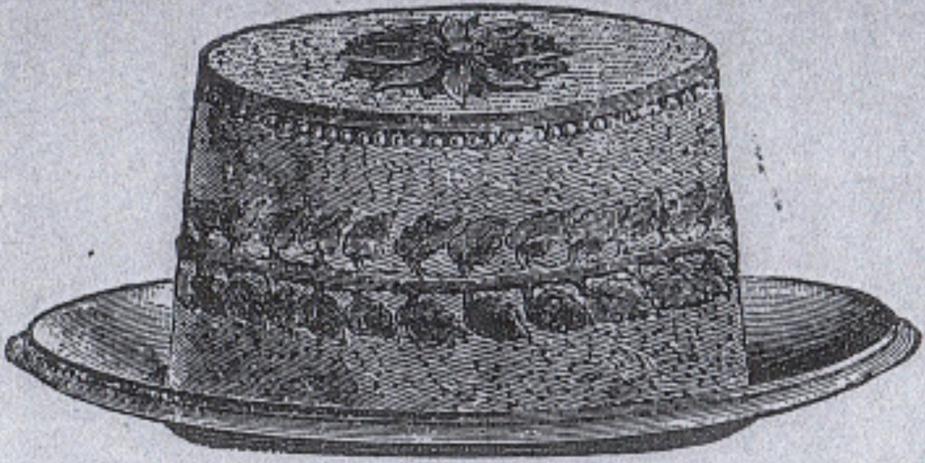
Cun nahahandà na upang ihain, pamumutihan ang pastel na mainit, ilalagay nḡ cuchacucharada ang potaje, at rerellanahan halos hangang sa labi at sa huguis na maumboc; casunod na ilalagay ang taquip na mḡa gulay na inihandá na capagcaraca.

Tunay na itó,y ang pastel na mainit nḡ mḡa gulay na naayon sa nangyaring ihanda nḡ mḡa magulang na ating pinangalingan.

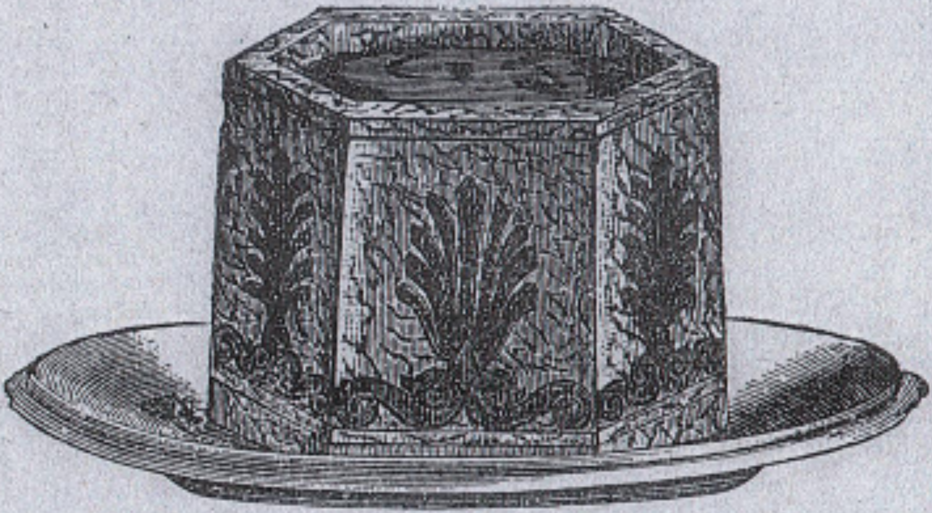
Ang pasoc o pagcaing itó, na totoong mayaman at maquisig, nagdudulot sa atin nḡ *non plus ultra*, ang susóng pagcacasama nḡ mḡa gulay at nḡ mḡa ugat na nanḡapapanahón. Sa uacas, siyá ang uliran nḡ mḡa maiinam na pagcaing maihahain sa panahong itóng masaganâ, datapuà mahilig nḡ caonti sa mabuting carné; tunay nḡa na ang mḡa sangcap nḡ pagcaing itó,y lubhang marami at ang mḡa pagiinḡat na hinihinḡi ay lalo pa.

Naglalagay cung minsan sa potajeng itó nḡ isang guisado nḡ mḡa filetes nḡ dinnalagang cebada, o isang putol na mahaba,t maquitid nḡ atay, mḡa filetes nḡ alondras o nḡ mḡa ibang maliliit na ibon.

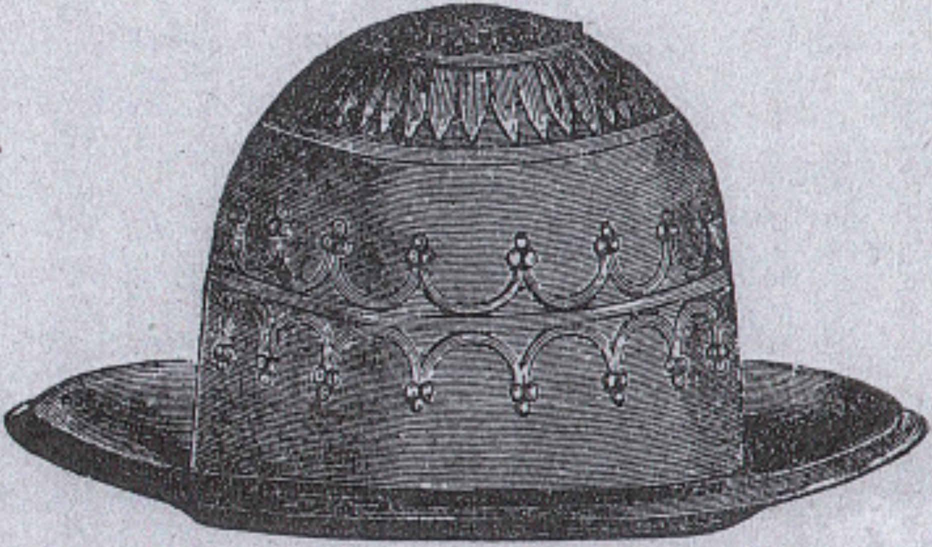
Pinamumutihan naman ang paa nḡ pastel nḡ isang corona nḡ mḡa trufas na malilíit (ang mḡa ininḡatan sa mḡa bote ay siyang lalong magaling) mḡa linalic, mabibilog at mḡa babad sa gelatina, o nḡ isang corona nḡ mḡa mumunting patatas na mabibilog na casing laqui nḡ mḡa nueces



Lar. 15 —Timbal ng̃ macarrones a lo cazador.



Lar. 16.—Timbal ng̃ macarrones a la marinera.



Lar. 17.—Timbal a la financiera.

moscadas, may mabuting culay guintó at gelatinado, at isá ng̃ mg̃a zanahorias na malilinguit na linalic ng̃ gayon din mg̃a gelatinado, o ng̃ nabos.

CAPITULONG ICASAMPUO

Pastel na mainit na anglo-francés

Pagcatapos na ihandâ ang mg̃a ilang filetes ng̃ carnero, na mabuting calidad, puputlin silá,t ihahandang putol ng̃ mahahaba,t maquiquitid; lalagyan silá sa magcabilang taguiliran ng̃ asin, paminta,t moscada; pagcatapos magtitimplá ng̃ 250 gramos na manticâ, na lalahocan ng̃ dalauang cucharada ng̃ perejil, apat na setas at gayon ding dami ng̃ trufas, ang lahat tinadtad na finong fino at sasamahan ng̃ isang baloc ng̃ chalote na tinadtad at pinaputi.

Pagca nahandá na ang pastel ayon sa ugali, ipapasoc ang mg̃a filetes sa manticang a las finas hierbas, ipaglalagay na isá isá na huguis corona sa pastel; pagcatapos maglalagay sa guitná ng̃ mabubuting setas na lutô, na lubhang mapuputi, mg̃a trufas na mg̃a dahong maquiquitid o mg̃a talbos ng̃ alcachofas, o mg̃a ilang putol na mahahaba,t maquiquitid ng̃ mg̃a balombalonan ng̃ anac ng̃ tupa o ng̃ ternera: ang lahat ay tatacban, pati ang natitirá, ng̃ manticang finas hierbas.

Tatapusin ang pastel na mainit paris ng̃ pinagcaugalian, at ilalagay sa hurnong masiglá, pababayaan siyang malutó ng̃ isang oras at calahatí. Pagca nahahandâ na upang ihain, aalisin ang tocino at ang dalauang dahon ng̃ laurel; pagcatapos tatacban ng̃ isang medio gelatina ng̃ carnero, na guinauang may casamang sustancia ng̃ setas, mg̃a trufas, mg̃a talbos ng̃ alcachofas o mg̃a balombalonan ng̃ anác ng̃ tupa, o ng̃ isang salsa ng̃ camatis

Palalacarin ng̃ paris din ng̃ sinabi sa itaas para sa mg̃a pasteles na mainit ng̃ ternera, ng̃ vaca, ng̃ baboy, ng̃ corzo, ng̃ baboy damó at mg̃a ibang usá

CAPITULONG ICALABING ISA

Pastel na mainit na ruso

Paraan ng̃ pag gaua—Pagcatapos na maputol ng̃ mahahaba,t maquiquitid isang ruedang munti ng̃ salmón, ipapasa siyá sa mg̃a finas hierbas may casamang asin, paminta,t moscada; ipapasá din naman sa mg̃a finas hierbas isang atay ng̃ Strasburgo (*foie gras*) na pinutol na mahahaba,t maquiquitid. Sunod na magtatadtad ng̃ labing dalauang buroc ng̃ itlog na lutó; at pagca nahahandà na ang pastel paris ng̃ ugali, pamumutihan siyá sa paliguid liguid at sa ilalim ng̃ bigas na lutô sa isang mabuting sabao ng̃ inagén (ang bigás dapat lumagay na malamig, gayon din ang natitirá ng̃ relleno), at tatacban ang ilalim ng̃ mg̃a putol na mahahaba at maquiquitid ng̃ salmón, na lalagyan sa ibabao ng̃ burog na tinadtad; pagcatapos ilalagay ang calahati ng̃ mg̃a putol ng̃ atay at tatacban ng̃ buroc na tinadtad. Uulitin ang guinauà sa salmón at sa atay, at ilalagay sa ibabao ang manticâng a las finas hierbas (na pagpapasucan ng̃ salmón at ng̃ atay).

Tatacban ang lahat ng̃ natitirá ng̃ bigas; talapusin ang pastel paris ng̃ ugalí, pababayaan siyang malutô ng̃ isang oras at calahatí at ihahain agad.

Ang cocinerong ruso,y hindi naglalagay ng̃ salsang anoman; datapua inaacalà namin na isang mabuting salsang medio española na gelatinada,y nagbibigay ng̃ lalong lasa,t casarapan sa guisong itong taga ibang lupain.

Ang tunay na culay ng̃ mg̃a pasteles na maiinit ay dapat maguing mapulá pulá. Ang culay na itó,y nag papatang̃i sa mg̃a ganitong pagcain, sapagca,t ang culay na dilao guintô ay may pagca matabang, ualang lasa, na hindi nauucol sa mg̃a pasteles de entrada. Gayon man, dapat nating dulutan ang mg̃a nag papaonlac sa dulang ng̃ handâ ng̃ culay nalalong quinalulugdan nilá; datapua caraniuan ang culay na buháy siyang lalong napipilí, sapagca,t siyang lalong calugod lugod.

Gumagauà naman ng̃ mg̃a pasteles na maiinit na mg̃a ovalado para sa mg̃a flanes (mg̃a pagcaing matamis na may itlog at gatas).

CAPITULONG ICALABING DALAUA

Mg̃a empanadas de entrada a la antigua

Maghandà ng̃ isang fondo (ilalim) ng̃ pasta para sa timbal *(tingni ang pagmamasang ito)*; putlin siyang mabilog na ang lapad ay 21 hangang 22 centimetros; ilagay sa ibabao ng̃ isang munting planchang bacal; pagcatapos gagagaua (paris ng̃ mg̃a panecillos a la duquesa) ng̃ tatlong puo,t anim o apat na puong albondiguillas *(tigni ang pangcat na ito)* na casing lalaqui ng̃ isang itlog ng̃ pichon; ilalagay ang calahati sa fondo ng̃ empanada, datapua sa humiguit ng̃ caonti pa sa 2 centimetros ng̃ fondo. Maglalagay sa ibabao ng̃ mg̃a ilang putol na mahahaba,t maquiquitid ng̃ mg̃a balombalonan ng̃ anac ng̃ tupa o ng̃ vaca (na ilinutô sa mg̃a finas hierbas), setas at mg̃a talbos ng̃ alcachofas, na nahahandá sa mg̃a calahating icaapat na bahagui; pagcatapos ilalagay ang natitira ng̃ mg̃a albondiguillas, at maglalagay sa ibabao ng̃ apat na maiinam na alimasag (ang mg̃a paa at buntot ay pinamutihan), setas at mg̃a talbos ng̃ alcachofas, datapua pagiingatan na ang lahat ay bumuo ng̃ isang ganap na suc clob.

Casunod na gagaua ng̃ isang fondo paris ng̃ sa empanada, at puputlin na ang lapad ng̃ bilog ay 25 centimetros (na dapat magcaroon ng̃ calahating centimetrong capal). Babasain ng̃ bahagya ang labi ng̃ unang fondo, ilalagay sa ibabao ng̃ caniyang relleno ang fondong malaqui at saca ididiin sa paliguid liguid lubhang malapit sa mg̃a albondiguillas; dapat magcaroon ng̃ pagiingat na may matirang caonting hang̃in sa empanada (na sa papaganito,y nasasara), upang magcaroon ng̃ mabutingpagmumuc-ha (1). Casunod na ang̃atin at idiin ang labi ng̃ unang fondo sa ibabao ng̃ labi ng̃ icalaua, at mangatitirang magcadiquit na magaling; babasain ng̃ bahagyà ang bahaguing itaas at maglalagay ng̃ isang dahon o tilas na mababa,t maquitid ng̃ hojaldre na 2 centimetrong mahahabâ sa lapad at may isang centimetro calaquihang ang capal lamang. at pagcatapos ihihinang at iimpitin ang tilas na itó ng̃ paris ng̃ guinagauà sa empanada de entremes

Pagca mapulá ng̃ bahagyà, maglalagay sa guitná ng̃ taquip, na 16 na centímetros ang lapad caliitan, ng̃ isang mariquit na bulaclac, binubuo ng̃ mg̃a tilas na linulon, sa pastaring guinamit sa empanada, o caya isang conona,y taquip na pamuti ng̃ hojaldre na tinatabas ayon sa huguis na matandá. Papulahin o lagyan ng̃ buroc ng̃ itlog itong conua,y taquip na itó, liguiran ang capal ng̃ tilas ng empanada ng̃ isang tilas na papel na macunat na pinahiran ng̃ manticâ upang piguilin ang lapad ng̃ empanada, na ilalagay sa hurnong masiglá; pababayaang malutô siya ng̃ isang oras at calahati, pagiingatan siyá ng̃ paris ng̃ sinabi sa una.

---

(1) Gayon man, nauucol na may matirang caonting hang̃in; cung dili, pagca may lamang maraming hang̃in, ito, dahil sa init ng̃ horno, ay nagpipilit humualay, at maminsan-minsa,y guinuguló ang lamán ng̃ empanada. Datapua pagca nangyayari itó at ang pasta,y tumigas na, gagaua ng̃ isang munting butas ng̃ ulo ng̃ isang alfiler ng̃ lumabas ang hang̃in; sa ganitong paraa,y ang pagmumuc-ha ng̃ empanada,y hindi nababago.

Handâ na upang ihain (pag aalis sa caniyá sa hurnó) puputlin ang bahaguing itaas, gagauá ng̃ isang butas na 8 centimetros ang laqui, na pag lalagyan ng̃ isang mabuting salsa española at muling tatacban.

Empanada de entrada, ng̃ rellenong mg̃a ibon

Palalacaring lubos ng̃ caparis din ng̃ nauna, ang caibhan lamang ay ang empanadang ito,y pinamumutihan ng̃ relleno ng̃ mg̃a ibón (*tigní ang pagcat na itô*), at upang pamutihan ang natitirá sasamahan ng̃ mg̃a palong at mg̃a bató ng̃ manoc, trufas, setas, mg̃a talbos ng̃ alcachofas at apat na maiinam na alimasag; lalagyan siyá ng̃ isang salsa españolang guinauang may casamang isang sabao ng̃ ibon at isang sustancia ng̃ trufas o ng̃ setas.

Empanada de entrada, na may relleno ng̃ pinangaso

Guinagaua ang empanadang itó ng̃ paris ng̃ mg̃a nauna; datapuá pinamumutihan ng̃ relleno ng̃ pinangaso. (*tigni ang pangcat na itó.*)

Maglalagay sa guitná at sa ibabao ng̃ mg̃a albondiguillas ng̃ isang putol na mahaba,t maquitid ng̃ filete ng̃ conejong bago o ng̃ liebreng bago, na ipinasa ng̃ caonti sa mg̃a finas hierbas, mg̃a filetes ng̃ alondras, ng̃ bocadas, ng̃ perdiz o ibang munting ibon, na may casamang setas, trufas at isang mabuting salsa medio española, na gelatinada at guinauá sa isang amoy ng̃ pinang̃aso, na trufada

Empanada de entrada, ng̃ rellenong isdâ

Magpapasá ng̃ bahagya sa mg̃a finas hierbas ng̃ apat na balombalonan ng̃ carpa, at ilalagay silang may casamang setas at mg̃a colas de cangrejo sa paguitan ng̃ mg̃a albondiguillas ng̃ rellenong isda (*tigni ang pangcat na ito*); pagcatapos uauacasan at lulutuin ang empanadang ito ng̃ paraang quinaugalian at lalagyan siyá ng̃ salsa españolang sinamahan ng̃ manticá ng̃ mg̃a alimasag.

Empanada de entrada a la cazador

Ipapasa sa finas hierbas isang sisiu ng̃ perdiz roja (na pinutol ng dalaua,t inihandá) isang becaciuang inihandá rin naman, dalauang codornices, anim na cogujadas, ang mga lomo (gulugod) at ang mga hita ng isang gazapong bundoc at apat na trufas na maiitim, na ang baua,t isa sa mga ito,y babahaguinin ng limang putol na mahahaba,t maquiquitid.

Ang lahat, pagcatapos na mabanat lamang at maasnan, pababayaan siyang lumamig sa caniyang sangcap; pagcatapos pamumutihan ang empanada na ilalagay ng maingat lahat ng pinangasong na una sa huguis na cupula o suc clos; ang mga bahaguing hungcag rerellenahan ng manticang a las finas hierbas na pinagparaanan sa pinangaso.

Pagcatapos ng empanada ayon sa ugali, ilalagay siya sa hurnong masigla, at pababayaan siyang malutô ng isang oras at calahati

Cung siya,y ihahain na, lalagyan siya ng isang salsa españolang niyari sa isang amoy ng pinangaso na may casamang trufas.

Cung ibig gumaua ng isang empanada de entrada de salmón, dapat tandaan ang paggaua ng pastel na mainit ng salmón, at pumalacad na lubos na sundin ang caniyang mga cailangan; gayon din ang gagauin tungcol sa mga ibang pastel na maiinit.

CAPITULONG ICALABING TATLO

Timbal nḡ macarrones a la milanesa

Itong mainam na pagcain ito,y nagpapahalagá nḡ tanḡi sa mḡa pastang a la italiana,t a la francesa. Datapua isang timbal na mabuti ang pagcayari humihinḡí nḡ malaquing pagiingat at cabihasnan, sapagca,t ang caonting gayac na ilinalagay hindi dapat pumanḡit dahil sa pag lundó nḡ timbal; itó lamang ang nagpapagandá sa caniya; isang mainam na culay guintong buháy dapat magpatanḡi sá caniyá sa mḡa ibang pagcaing matindí sa pastelería

Paraan nḡ pag gaua.—Gumauà nḡ 2 litro nḡ pastang handà para sa timbales (*tigni ang pagmamasang itó*) at apat na buroc nḡ pasta nḡ tallarines (masang guinagamit sa sopas), na lalagyan nḡ isang cucharadang azucar na pinulbos (1);

---

(1) Ang azucar tumutulong sa pagcuculay; dahil dito samantalang ang timbal ay nagcuculay nḡ isang amarillong buháy, ang pastang itó nḡ tallarines, na siyang pamuti, ay nagcacaroon nḡ isang magandang culay na namumulá mulá at mariquit na tignan, sapagca,t ang pamuti,y nahihiualay na magaling sa balat ng timbál. Ang pasta nḡ tallarines ay yaring guinamitan nḡ buroc nḡ itlog at cayá pagluluto sa caniyá y lumalabas na maputi samantala na ang balat nḡ timbal ay nagcuculay nḡ mapulá.

casunod na papahiran ng̃ masaganang manticà ang molde hulmahan ng̃ mg̃a timbales (ang moldeng itó,y dapat magcaroon ng̃ 17 centimetros na lapad at 9 na centimetros na capal), at pagcatapos na maihulmá at mapababang lubhang manipis ang pasta de tallarines, igagayac at ilalagay isang pamuting magaan, maayos; babalictarin ang molde, ng̃ di maluoy ang pamuting itó sa hihip ng̃ hang̃in, samantalang inahuhulmá,t pinabababà ang pasta fina ng̃ isang mabuting calahating centimetrong capal at 60 centimetrong habâ. Casunod na tatabasin ang fondong itó ng̃ isang tilas na 56 hangang 57 centímetros na habâ at 10 centimetros ang lapad; pagcatapos pasisimulang lololonin sà ibabao niya rín, at ilalagay sa isang tabí samantalang inahuhulmá isang bahagui ng̃ mg̃a pamuti ng̃ tilas na itó; pabababain siya (1) ng̃ gayon din sa isang mabuting calahating centímetrong capal. Putlin siyang mabilog, ilagay siyá sa ibabao ng̃ fondo ng molde ng̃ timbal, upang magcaroon lamang ng̃ gayon ding lapad; cung gayo,y babasain ng̃ bahagyá ang pamuti ng̃ molde ilalagay lamang ang dulo ng̃ pangbasà na dapat magcaroon ng̃ caonting tubig

---

(1) Dapat gauin ang mg̃a fondong itó ng lalong caunting dami ng̃ harinang mangyayari, upang ang pasta sa paraang itó,y mangyayaring itiric na madali ang pamuti, datapua lalopa upang ang culay niya,y maguing maliuanag, na maaring mangyari pagca ang fondo,y lubhang nasusuot sa harina.

Ilalagay na casunod ang fondong mabilog sa ibabao ng̃ palamuti ng fondo, ididiin siya ng̃ isang munting pastang basá, upang ang mg̃a pamuti,y bumaon; pagcatapos ilalagay na matuid sa molde ang tilas na linulon; uunatin siyá unti unti, siya,y ididiin sa palamuting humibiyas sa paliguid liguid ng̃ timbal, na sa papaganiya,y madaling nagayacan sa sumandalî. Dahil sa paraang ito,y ualang nasisirang lubos na anoman sa pamuti; at upang paghinang̃in ang dalauang fondong ito, maglalagay at ididiin sa ibabao ng̃ mg̃a sugpong ng̃ isang tilas na munting nalulon at basâ ng̃ bahagya.

Isasalin pagcatapos sa timbal ang mg̃a macarrones na nahahanda sa bagay na ito, at babasain ng̃ caonti ang labî ng̃ timbal, na tatacban ng̃ isang fondong lubhang manipis (isang icaapat na centimetro ang capal), at pagcatapos na ihinang na magaling ang taquip, itutupi sa ibabao ng̃ labî ng̃ timbal: babasaing lahat at tatacban agad ng̃ isang pang̃alauang fondo na casing lapad ng̃ molde.

Pagcatapos na pahiran siya ng̃ itlog at harina at iprito, guguhitan siyá ng̃ bahagyà, bubutasan sa guitná at ilalagay sa hurnong masigla, at pababayaan siyang malutô isang oras at calahatî; ihain siya pagcatapos na gelatinaheng ng̃ bahagyá ang balat, na dapat lumagay na mabuti ang pagcaculay.

May mabuting anyò, at tang̃i dahil sa calidad ng̃ timbal, ang lutuin siyang may relleno ng̃ macarrones na nahahandâ ng̃ papaganitó.

Magsilid sa isang cacerola ng̃ tubig na cumuculó ng̃ calahating kilogramo ng̃ tunay na mg̃a macarrones sa Italia (1) na may caonting asin at manticâ; lulutuin sa apoy na atay-atay. Samantalang ilinulutô lalagyan ng̃ fondo ang timbal; sunod na cacayod o cucudcod ng̃ may isang calahating kilógramo ng̃ queso de Parma. Ang mg̃a macarrones na namamagang magaling at malamlam cung hipoin ay pinatutuyó sa isang colador; ilalagay ang calahatì sa isang cacerola, ilalagay sa ibabao ang calahatî ng̃ queso, dalauang cacurot ng̃ pamintá at 250 gramos ng̃ manticâ; maglalagay ng̃ mg̃a ilang cucharada ng̃ crema at gayon din dami ng̃ catas ng̃ vaca o ng̃ gelatina ng̃ ibon. Pagcatapos isasama ang natitirá ng̃ mg̃a macarrones at ng̃ queso, at pagcatapos hahaluing lahat, upang magcalahoc na magaling ang sangcap, at cung maquitang ang mg̃a macarrones ay sumusulid ng̃ malabis, sasamahan silá ng̃ caonting crema at ilalagay sa timbal.

---

(1) Naquiquilala silang madali: sila,y lubhang masinsin, ualang litac ni lahang, ang pasta nila,y nang̃ang̃aninag at mabuti ang pagcacalutô, samantala na ang sa ating mg̃a fábrica, na humahauig sa mg̃a gauang Italia,y mayroong isang culay na malabô at gris, ang ibabao niya,y may lahang caya cung iluto,y nagcacahiualhiualay sa mg̃a bahaguing may lahang.

Timbal ng̃ macarrones a lo cazador

Ihahandâ ang mg̃a macarrones ng̃ paris ng̃ nauna, datapua papalitan ang catas o sustancia ng̃ vaca ng̃ mg̃a filetes na maninipis ng̃ mg̃a dibdib ng̃ alondra, sasamahan ng̃ isang mabuting salsa españolang guinauang may casamang isang lalong magaling na amoy ng̃ mg̃a pinang̃asong may balat o balahibo; pagcatapos pamumutihan ang timbal at tatapusin at ilulütô ayon sa ugali.

Maugyayaring maglagay sa lugar ng̃ mg̃a filetes ng̃ alondra, ng̃ mg̃a filetes na manipis ng̃ gazapo at ng̃ lebrato (liebreng bago), ng̃ perdiz, ng̃ becada, ng̃ faisan o ng̃ ibang pinang̃asong maliliit.

Timbal ng̃ macarrones a la financiera

Ang mg̃a macarrones na inihandâ ng̃ gayon ding paraang sinabi sa itaas, ay sasamahan ng̃ isang mabuting guiso ng̃ mg̃a palong at balombalonan ng̃ manoc o inagen, ng̃ atay, ng̃ trufas at mg̃a ilang setas at isang salsa españolang may gelatina.

Timbal ng̃ macarrones a la marinera

Ipapasa sa manticâ ang mg̃a filetes ng̃ isang lenguadong catamtaman; papuputiin ang mg̃a ilang balombalonan ng̃ carpa; magtatalop ng̃ labing dalauang buntot ng̃ alimasngo at ihahandá ang macarrones ayon sa ugali; ang mg̃a ito,y palalaputin ng̃ dalauang mabuting cucharada ng̃ salsa *béchamel* para vigilia, at 125 gramos ng̃ manteca de cangrejos at 125 gramos pa ng̃ manticá

Cung silá,y nanga sa husay na,t malambot, ilalagay ang icaapat na bahagui sa isang timbal at ilalagay sa ibabao ang mg̃a itlog, ang calahatì ng̃ mg̃a colas de cangrejo at gayon ding caraming setas. Tatacbang lahat ng̃ icatlong bahagui ng̃ mg̃a macarrones na natitirá, na lalagyan sa ibabao ng̃ mg̃a filetes ng̃ lenguado na pinutol na lubhang maninipis, ng̃ mg̃a colas de cangrejo at isang calahating docena ng̃ setas na mapuputi Pagcatapos isasalin ang natitirá ng̃ mg̃a macarones sa timbal, na tatapusin ng̃ paris ng̃ ugali.

Timbal ng̃ tallarines na may salsa blanca ng̃ mg̃a ibon

Magmasa ng̃ pasta de tallarines sa ualong buroc ng̃ itlog; at pagcatapos na mapababa,t maputol ayon sa ugalì, ilalagay silá unti unti sa sabao na cumucaló at tatacban silá paris ng̃ mg̃a macarrones Samantalang ilinalagay silá ng̃ camay na caliuà babaluin silá ng̃ canan ng̃ isang sandoc na cahoy, ng̃ di magcabilot bilot; pababayaan silang malutô sa apoy na banayad, at cung sila,y namamagá na,t malambot, patititiin at ilalagay ang calahati sa isang malaquing cacerola, at tatacban silá ng̃ 250 gramos na manticá ng̃ mg̃a vacas, gayon ding dami ng̃ queso de Parma, na quinayod at caonting pamintang liniguis Isasama ang natitirá ng̃ mg̃a tallarines, 62 gramos ng̃ queso ni Gruyere, na quinayod, at isang cucharada ng̃ sabao ng̃ ibon; ang lahat cung lutô na,t na sa husay, ilalagay ang calahati sa timbal, na pinalalim na muna sa paris ng̃ ugali, at lalagyan silá sa ibabao ng̃ salsa blanca ng̃ mg̃a ibon na may mabubuting setas at salsa *béchamel* na guinauang may casamang sabao ng̃ ibon at sustancia ng̃ setas. Isasama ang natitirá ng̃ mg̃a tallarines at tatapusin ang pag gauâ paris ng̃ ugali. Pababayaang malutô ng̃ isang oras at calahati, gegelatinahan sa ibabao at paliguidliguid at ihahain agad.

Timbal ng̃ mg̃a cintas na may amoy ng̃ pinang̃aso.

Pagcatapos na masahin ualong buroc ng̃ itlog sa pasta ng̃ tallarines (*tig̃ni ang pangcat na itó*) pabababain ang pastang itó paris ng̃ sa mg̃a tallarines (ang lalong manipis na mangyayari); puputlin ng̃ huguis cintas na centimetro,t calahati ang lapad at 10 ang habâ, at iluluto silá sa apoy na atay atay sa sabao na cumuculô, at pagca silá,y lubhang malambot na cung hipuin, patitibiin at sasangcapan niyaon din sangcap ng̃ mg̃a tallarines ng̃ timbal na nauna. Gayon man, sa lugar ng̃ sabao ng̃ ibon, palalaputin silá ng̃ amoy ng̃ pinang̃aso, at pagcatapos na mailagay ang calahati sa timbal, magsasalin sa ibabao ng̃ mg̃a anim na puong albondiguillas ng̃ lamán ng̃ pinang̃aso (na cahuguis at casing laqui ng̃ mg̃a itlog ng̃ codorniz) may casamang salsa medio española gelatinada, na guinauang may isang mabuting amoy ng̃ lamán ng̃ pinang̃aso Ilagay ang natitirá ng̃ mg̃a cintas sa timbal, na tatapusin ayon sa ugalí, at ilagay sa apoy na masiglâ; ibain pag cuha sa caniya sa hurnó at gelatinahan ng̃ bahagyá.

Timbal a la financiera

Pagcatapos na magayacan at hungcaguin ang timbal ng̃ paris ng̃ sinabi sa unang pangcat ng̃ capitulong na una, tatacban sa fondo,t paliguid liguid ng̃ mg̃a putol na mahahabá,t maquiquitid at maninipis ng̃ tocino; pagcatapos pupunin ng̃ grasa o lamáng matabá ng̃ vaca, na tinadtad. Saca tatacban ng̃ isang fondong ihihinang sa labí ng̃ timbal, itutupi siyá sa ibabao ng̃ taquip, tatacban pa siya ng̃ ibang fondong casing lapad na ganap ng̃ sa molde; papahiran siya ng̃ itlog at harina sa ibabao ng̃ bahagyâ, guguhitan, gagauà ng̃ isang butas sa guitnà at ilalagay sa hurnong masiglá; pababayaang malutó siya isang horas at calahati, at pagcatapos na cunin siyá sa molde, puputlin siyá sa layong isang centimetro ang calaquihan mulá sa labi, upang gumauà ng̃ isang taquip na paris ng̃ sa isang pastel na mainit; aangatin ang taquip na itó ng̃ maingat, aalisan ng̃ lamán ang timbal, cucunin ang lamáng matabâ at ang mg̃a putol ng̃ tocino, at tatacban ang munting butas ng̃ fondo ng̃ caonting pasta (1): cung nahahandà na upang ihain, rerellenahan siyá sa calahati ng̃ albondiguillas ng̃ laman ng̃ pinang̃aso o ng̃ isda, at magsasalin sa ibabao ng̃ isang mabuting guiso ng̃ mg̃a palong at balombalonan ng̃ inahiñ, ng̃ atay, ng̃ mg̃a balombalonan ng̃ tornera o ng̃ cordero, ng̃ trufas at ng̃ setas, at ang lahat ay uiuiligan ng̃ isang salsa medio española na may gelatina; tatacban ang timbal, gegelatinahan sa ibabao at paliguid liguid ng̃ bahagya at idudulot agad.

Ang pagcaing ito,y hindi naiiba sa pastel na mainit cundi sa ang timbal ay iminolde at ang siya,y inihahaing casama ang caniyang taquip samantala na ang pastel na mainit ay inihahaing halos parating ualang taquip, upang pairalin ang caniyang mayamang relleno, na ilalagay ng̃ uasto, gayac ng̃ maiinam na mg̃a alimasag; datapua ang natitira ng̃ timbal ay lubos na yaon ding sa pastel na mainit.

---

(1) Gayon din ang paghahandang guinagaua sa mg̃a balat ng̃ timbales ng̃ macarrones, ng̃ tallarines at ng̃ cintas; paghahain sa canita,y rerellenahan ng̃ isa sa mg̃a handang itó.

Ganiyan ding, ng̃a, naman mangyayaring maghain ng̃ mg̃a timbales na may casamang iba,t ibang rellenong isinalaysay na para sa pastel na mainit,

Tungcol sa mg̃a yaon na sa canila,y ilinulutô ang rellenong casabay ang balat, palalacaran ang paraang sumusunod:

Timbal ng̃ pichones na may casamang trufas

Pagcatapos na masalab ualong maiinam na pichon, isusuot sa loob nila ang canilang mg̃a paa at hahatiin sa calahatian; ilalagay sila sa cauali, na pinagtunauan ng̃ 125 gramos ng̃ manticang mainam, gayon din dami ng̃ tocinong quinayod, isang cucharada ng̃ perejil, dalauang setas, apat na trufas; lahat sila,y tinadtad na magaling, at isang baloc ng̃ chaloteng tinadtad at pinaputi, caonting moscada, asin at mg̃a sangcap na cailang̃an sa icasasarap ng̃ mg̃a pichones; saca apat na mabubuting trufas na pinutol ng̃ mg̃a dahong maninipis. Ang lahat ay iluluto sa apoy na banayad, sa loob ng̃ pitó o ualong minuto: pipihitin ang mg̃a pichones at pababayaan silang lumamig. Pagcatapos aalisan silá ng̃ lahat ng̃ mg̃a butong madaling alisin.

Magmamasa ng̃ dalauang litro ng̃ pasta de timbal may casamang dalauang buroc; ang pastang itó,y pababababain at puputlin ng huguis tallarines at siyang ipangtataquip ng̃ bahagyá sa fondo,t sa paliguid ng̃ molde na unang pinahiran ng̃ manticá; saca ibuhulmá halos ang boong pasta, at pagcatapos na mapababá siyá hangang sa calahating centimetrong capal, muling maghahandá ng̃ caparis ng̃ sa isang pastol na malamig; cung sa caniyang taas at lapad siya,y macapupunó na sa molde,t mapapasoc na madali sa caniyá, isisilid siya sa loob at ididjing casama ng̃ natitirá ng̃ pasta na huhulmahin sa bagay na itó. Pagcatapos na maipacuba sa caniyá ang ganap na huguis ng̃ molde (1), puputlin ang pasta sa centimetro,t calahati ng̃ labi ng̃ molde; tatacban ng̃ bahagyá ang fondo,t ang paliguid ng̃ timbal ng̃ caonting rellenong mainam ng trufas, at ilalagay na pinacacorona ualong calahating mg̃a pichones at sa paguitan ng̃ baua,t isá sa cunilá,y mag lalagay ng̃ isang dahon ng̃ trufas at ang calahati ng̃ caniyang sangcap: sa ibabao ilalagay ng̃ papagayon din ang mg̃a ibang ualong calahating pichones at ang natirá ng̃ canilang sangcap. Tatapusin ang timbal paris ng̃ ugali, bibigyan siyá ng̃ isang oras at calahati sa paglulutó Pagca nagagayac na upang ihain siyá, puputlin ang bahaguing itaas upang maguing taquip, aalisin sa caniya ang caunting rellenong tumataquip, sa mg̃a pichones at salisan ng̃ grasa (linab). Lalagyan sa ibabao ng̃ mg̃a dahon ng̃ trufas may casamang isang mabuting salsa española gelatinada, na guinauang may casamang isang sabao ng̃ ibon at sustancia ng̃ trufas; tatacban, gegelatinahan ng̃ caunti at ihahain.

---

(1) Ingatang huag may matirang mg̃a bula ng̃ baguin sa paguitan ng̃ pasta,t ng̃ molde; at, lalo na, na ang pasta,y huag lumagay na tupi pagcatapos na mapondohan ang timbal.

Itong icalauang paraan ng̃ pag gauà ng̃ timbales ay lalong matulin cay sa isinalaysay para sa mg̃a macarrones a la milanesa, sapagca,t ang pamuti nitó,y nayari sa isang sumandali, palibhasá,y naui sa isang caonting pasta ng̃ tallarines na pinutol na lubhang manipís at ibinaon ng̃ caonti sa molde na bumubuo ng̃ mg̃a fideos, na siyang bumubung̃a ng̃ lubhang magaling na bagay pagca ang timbal ay ilinutô. Bucod sa rito, sapagca,t ang pasta,y nahahandá upang ihulmá ang timbal, ualang cailang̃ang ihandà siyá.

Ang ganitong palacad ay lubhang mabuti sa mg̃a pangyayaring madalian.

Timbal a la parisien

Muha ng̃ calahating kilógramo ng̃ tunay na macarrones sa Italia ng̃ mg̃a lalong mahahabâng mangyayari, lutuin silá sa tubig na cumuculò may casamang caonting asin at manticâ, pagcatapos sa apoy na banayad at hang̃oing halos lutô; patititiin ang tubig at uunatin sa boong hinabahabâ nilá sa ibabao ng̃ isang servilleta.

Papahírang masaganâ; ng̃ manteca de cangrejos na mapulang mapulá, isang molde ng̃ timbal, upang tinaing paris ng̃ naoocol ang mg̃a macarrones, na ilalagay na papibitpibit na parang susô (*tigni ang fig. 13*), patutuyuin siláng lubos ng̃ servilleta samantalang ilinalagay at linololong tangcastangcas, puputlin ang mg̃a dulo ng̃ pareho,t sa escuala, upan ding baua,t bahaguing magcacapisa,y huag bumuo cundi isang tangcas lamang.

Pagca ang molde,y natacban na ng̃ papaganiyan sa fondo,t sa paliguid ay pasisimulang tacban ng̃ maingat ang mg̃a macarrones ng̃ fondo, ng̃ relleno ng̃ albondiguillas ng̃ pinang̃aso na malambot ng̃ caonti, na dalauang centimetro ang capal at pagcatapos pagtátatacban ang mg̃a ibá ng̃ rellenong gayon din ang capál; datapua ang totoong cailang̃an, paglalagay ng̃ rellenong itó, ay pag-ing̃atang huag gagalauin ang macarrones, sapagca,t sa ibang paraan ang timbal ay lalabas na lubhang masamang tingnan; ang carapatán ng̃ pagcaing itó,y na sa mabuting quinahinatnan ng̃ bahaguing itó ng̃ pag gauá.

Pamumutihang casunod ang timbal, maglalagay, sa may centímetro,t calahatî ng̃ caniyang taas, ng̃ mg̃a ilang mabubuting filetes na maninipis ng̃ alondras, ng̃ perdiz, ng̃ faisan o ng̃ lebratong bondoc, may casamáng trufas o setas na may mabuting salsa españolang guinauang may amoy ng̃ pinang̃aso.

Ang guisong ito,y dapat ilagay na malamig. Ang paggaua,y idinadaos ng̃ papaganito:

Sisimulan sa pagpapahid na bahagya ng̃ itlog at harina sa ibabao ng̃ macarrones, upang ang rellenong sinabi na namin, ay maniquit na magaling; pagcatapos ilalagay ang mg̃a filetes, at saca, sa ibabao ng̃ isang mabilog na papel na pinahiran ng̃ manticá, maglalatag ng̃ dalauang centimetrong capal na relleno na bubuo ng̃ isang circulo o bilog na 12 centimetro ang diametro o lapad, at pagcatapos na mailagay ang guiso, itataob ang papel na itó sa ibabao niya; upang alisin ang papel lalaguiyan siya sa ibabao, sa isang segundo lamang ng̃ isang taquip ng̃ cacerolang mainit ng̃ caontî; capagdaca ang manticang napapahid sa caniya;y natutunao at ang papel na aalis na madali, at ang dulo ng̃ cuchillo ang magsasanib ng̃ labî ng̃ rellenong nilalaman ng̃ papel sa labî ng̃ relleno ng̃ paliguid ng̃ timbal, anopa,t ang mg̃a filetes at ang guiso,y matacbang pareho sa lahat ng̃ mg̃a bahagui ng̃ relleno.

Cung tapos na ang timbal ilalagay sa isang cacerolang tubig at ilulutô siya sa baño maria, paging̃atan na ang tubig ay huag cuculo sa paglulutô na tumatagal ng̃ mg̃a limang icaapat na bahagui ng̃ ora (1).

Pagca siya,y ihahain na, maglalagay ng̃ isang pingang malaqui sa ibabao ng̃ molde, itataob itó at ililigpit, at lilitao ang timbal na may isang pagmumuc-hang mahalagá dahil sa caniyang culay pulang maliuanag, at ihahain agad.

---

(1) Ang tubig dapat umabot hangang centimetro,t calahati malapit sa labi ng̃ molde, na tatacban ng̃ isang mabilog na papel na pinahiran ng̃ manticá

Itong matinding pagcaing ito,y hindi totoong bumubuô ng̃ bahagui ng̃ pulutong ng̃ mg̃a matitinding pagcaing pangcaraniuan.

Timbal a la indiada

Magpalutô (paris ng̃ sa pangyayaring nauna), ng̃ bucod, ng̃ dalauang icaapat na bahagui ng̃ kilógramo ng̃ macarrones; maglagay sa isa nitong dalauang bahaguing itó ng̃ isang munting pinagbabaran ng̃ casubhá, upang ang mg̃a macarrones, sa paglulutô,y magcaculay ng̃ caonti ng̃ madilao. Pagcalutô nila,y patititiin ang tubig, ng̃ magcabucod at ilalagay silá sa molde ng̃ papaganitó (1).

Maglalagay ng̃ isang tangcas o linubid na macarrones na maputi sa paliguid liguid ng̃ fondo ng̃ molde; pagcatapos tatacbang lahat ang fondo ng̃ isang capa ng̃ macarrones na madilao at isá ng̃ mapuputi, na nalalagay ng̃ pahalang, at gayon sunodsunod na maglalagay ng̃ ilang capa (pagiingatang itutupi ang mg̃a dulo sa loob ng̃ huag maquita), saca maglalagay ng̃ isang linubid ng̃ maputi, saca isá ng̃ mg̃a madilao at gayon sunodsunod pagsasaclit saclitin at tatacban ang paliguidliguid ng̃ molde hangang itaas. Cung tapus na,y tataeban ng maingat, paris ng sa pagyayaring nauna, ang fondo,t ang paliguidliguid ng timbal ng relleno ng albongdiguillas ng ibon na malambot ng caonti, na ang capal ay dalauang centímetros; lalagyan sa loob ng isang guiso a la indiana, na may mga palong at mga balombalonan ng inagen, may atay, may setas at ilang maliit na putol na mahahabâ,t maquiquitid ng tocinong (1) ualang tabâ, lahat may cahalong salsa *veloutée*, na sasamahan ng caonting pinagbabaran ng casubhâ upang tinain siyá ng madilao Ang salsang ito,y dapat gauing may casamang isang sabao ng ibong may casamang setas, pamintá sa Cayenne at pimiento, sa pagca,t itong dalauang bagay na mga sangcap na itó,y nagpapatangi sa salsang itó dahil sa lacas ng canilang mga bisang mabangó,t pangpalacas.

---

(1) Pagcaraca,y lololonin sa servilleta upang patitiing magaling silá.

Tatapusin ang timbal paris ng nauna, lulutuin naman siyá sa baño maria; ihahain siya pag aalis sa caniyá sa molde.

Ang matinding pagcaing ito,y lubhang tangi, at ang mga guhit na maayos na mapuputi,t madidilao ay totoong nacalulugod sa tingin.

Mangyayari namang pamutihan ang loob nitong dalauang bagay na mga timbales na catatapos na isinalaysay namin, ng lahat ng mga guisong mangyayari ng mga mumunting pinangaso.

---

(1) Pinuputol ang tocinong itó ng isang pamutol ugat na centímetro,t calahati ang lapad; pagcatapos pinapuputi siyá sa maraming tubig upang maalisan siya ng asin, at iluluto pagcatapos sa apoy na banayad sa sabao.

Timbal na maputing a la marinera

Maglutô sa isang caccrolang tubig na cumuculo, na may caonting asin at mantica, ng isang libra ng mga tunay na macarrones sa Italia ang mga lalong mabababâ cung mayroon; hahanguin silang hindi tatapusing lutuin at patititiin ang tubig nilá; pagcatapos igugulong sila sa servilleta ng matuyong magaling samantalang ilinalagay silá sa moldeng pinahirang bahagya ng manticâ. Ilalagay sila sa fondo ng molde ng huguis caracol (suso), at matutuid sa paliguid-liguid. Ang bahaguing ito ng paggaua pagca natapos na, tatacban sila ng relleno ng albondiguillas na isdá na ang capal ay dalauang centimetro at malapot ng caonti. Pamumutihan ang loob ng isang guiso (salsang ilinalagay sa guinisá) ng mga balombalonan ng carpa, ng mga colas de cangrejo at setas, ang lahat may casamang salsa *béchamel*. Tatapusin ang timbal na itó paris ng mga nauna at lulutuin siyá sa baño maria, ayon sa sinabi. *(Tigní Timbal a la parisien).*

Mangyayari namang pamutihan ang timbal na ito ng mga filetes ng lenguado, ng percas, ng salmonetes, ng anguila, (palos, igat, pabucang̃ binhi, malabanos), ng̃ barbudos (balbasin), ng̃ rodoballo, ng̃ salmón, ng̃ truchas, ng̃ sollo, o caya ng̃ mg̃a itlog ng̃ mg̃a maquereles, ng̃ lotes, ng̃ talabá, ng̃ colas de cangrejo at ng̃ langostino, ng̃ setas, ng̃ talbos ng̃ alcachofas at ng̃ trufas.

Susundin ang mg̃a palacad na tinuran sa tatlong mg̃a timbales na nauna, tungcol sa ibang mg̃a sangcap, upang gumauá ng̃ mg̃a timbales na ovaladong malalaqui.

CAPITULONG ICALABING APAT

Salsa española

Muha ng̃ isang cacerolang mataas, na may 18 hangang 19 na centimetrong luang; maglalagay sa caniya ng̃ dalauang putol na mahahaba,t maquitid ng̃ jamón na isang centímetro ang capal; sa ibabao ng̃ isang landrocilla ng̃ ternera at dalauang perdices, sasamahan ng̃ sapat na sabao (1) upang tacban lamang ang landrocilla ng̃ ternera, at ilalagay sa isang ugaling hurnong tansó o bacal na may apoy; pagca ang sabao ay naubos, tatacban ang apoy ng̃ mg̃a abó ng̃ mapadali ang paghihiualay ng̃ catas ng̃ ternera, quinasasapitang macabuluban upang macamtan ang lalong malaquing dami ng̃ gelatina at, dahil dito, ng̃ isang salsa españolang magaling

---

(1) Dapat magcaroon ng̃ pagiingat na ang sabao na gagamitin sa paggaua ng̃ mg̃a salsa sa pangcalahatan, ay huag magcaroon cundi lubhang caonting asin, upan ding cung mayari na,y huag lumabas na maalat, cundi malasa,t masarap, dahil sa pagca igá ng̃ mg̃a catas na mabisang linalaman, na nagpapahina rin sa caniyá cung ang asin ay nalalasahan sa ng̃alangala.

Halos sa catapusan ng̃ pagcaigá o ng̃ pagca ubos ng̃ sabao, ing̃atan ng̃ malaqui na huag siyang caliling̃atan upáng ang gelatina,y huag mang̃anib na masugpó ng̃ init ng̃ apoy (na, tulad ng̃ sa hurno,y parating magdaraya,t hindi nagaantay cailan man). Ang pagmamalas na ito,y siyang totoong cailang̃an sa paggaua, sapagca,t cung ang gelatina,y sinalacay, cahi,t bahagya, ng̃ apoy, nagcacaroon ng̃ masamang amoy at masaclap sa ng̃ala-ng̃ala. Sa uacas pagca ang sabao ay maguiguing gelatina na sa macatuid, pagca uala na, o caya pagca ang caonting natitira,y nagpapasimulang nagculay ng̃ isang mapulang bahagyang maquita, alisin ang cacerola sa apoy, at tadtarin ang ternera ng̃ dulo ng̃ cuchillo, upang ang catas na linalaman ay mapasama sa gelatina (1). Tatacban agad ang apoy ng̃ mg̃a abong nagbabaga at muling ilalagay ang cacerola sa ibabao sa loob halos ng̃ isang ora, at mamamalas na ang gelatina,y unti-unting nagcuculay ng̃ isang mapulang maliuanag. Upang gauin itong pagmamalas ng̃ madali, cucuha ng̃ dulo ng̃ cuchillo ng̃ caonting gelatina, at pagugulung̃in sa pagitan ng̃ mg̃a daliri upang bumuo ng̃ isang munting pelota, na nacacamtan agad cun ang gelatina,y na sa husay na, samantala na, sa labang pangyayari, ay naniniquit sa mg̃a daliri (1). Cung gayon aalisin sa apoy at ilalagay sa piling niyá, rin sa loob ng̃ isang icaapat na bahagui ng̃ ora, upang hititin ang paguculò ng̃ gelatina, na pagcatapos ay nalulusao ng̃ lalong madali. Pupunin cun gayon ang cacerola ng̃ consumado o ng̃ sabao, at ilalagay siyá sa isang tabî sa hurnó. Pagca cumuculò na, pagcatapos na siyá,y masagapan, sasalinan siyá ng̃ dalauang cucharones ng̃ pinagbabarang mapulá (2); (na sa cabilá ng̃ hojas na itó ang paonauâ ng̃ númerong itó) ililipad siyá ng lugar upang gumauà sa lahóc na itó ng̃ españolang malusao na magaling, upang mahalong mabuti ng̃ ualang butil butil o buobuô; at maglalagay pa ng̃ mg̃a ilang cucharadang dagdag, upang gauin siyang lalong malinis at lalong calás; pagcatapos ilalagay sa cacerola na quinalalagyan ng̃ ternera. Sasamahan ng̃ isang munting sang̃a ng̃ perejil at munting sibuyas na murâ; ilalagay sa husay na may casamang calahating dahon ng̃ laurel, caonting tomillo, dalauang clavo at higuit sa lahat, isang guiso ng̃ setas.

---

(1) Pagca ualang mg̃a perdices na mailagay, ilalagay ang caparazón (pulos na butó) ng̃ isang lebratong bundoc; ang canyang amoy ay nagbibigay ng̃ isang caaya-ayang lasa sa salsa española at tumutulong ng̃ pagbibigay sa caniya ng̃ isang culay na mapula-pula na nagpapatang̃i sa canya pagca nasa cahusayan.

---

(1) Ang paraang itó ng̃ pag gaua ay tunay ng̃ mg̃a ilang daquilang maestro, at hindi dapat pañalang halagá, sapagca,t madali, bagama,t humihing̃ing gauin sa sumandaling nababagay, at sapagca,t mapagugulong naman siya sa pagitan ng̃ mg̃a daliri cahit na sunóg; at itó,y nagpapatotoo na humihing̃ing tunay ng̃ isang masusing pag iing̃at.

(2) Guinagaua ang pagbababad na itóng magtutunao ng̃ 125 gramos na mantica, na sasamahan ng sapat na harinang sinalá upang gumaua ng̃ isang mapulang calas ng̃ caonti, at ilalagay sa ibabao ng̃ mg̃a abong nagbabaga. Pagiing̃atang hahaluin siya maminsanminsan, upang bigyan siyá untiunti ng̃ isang magandang culay guintó at parejo. Pagca isinasama ang pinagbabaran, huag lilimutin na ang mapulá,y di dapat lumagay sa apoy sa loob ng panahong pinaghahalo ang mg̃a unang cucharadas ng̃ española, cundi siya,y ilalagay pagcatapos, upang ilagay siyang lubhang mainit sa natitirá ng̃ pinagbabaran.

Pabayaang malutô sa apoy na banayad ang salsa española sa tabí ng̃ hurno, at ságapan. Pagcatapos ng̃ isang mahabang ora ng̃ pagculò aalisan siyá ng̃ linab, at pagcatapos ng̃ isang ora,t calahatî ay muling aalisan siyá ng̃ linab; pararaanin siya sa isang salaang hinabi sa isang sisidlan, hahaluin manacanacâ ng̃ isang sandoc na cahoy, ng̃ di matacban ang caniyang ibabao ng̃ isang lámad na nabubuong madalî dahil sa hihip ng̃ hang̃in.

Ang salsang itó, na tinacban at pinaging̃atan ng̃ papaganiyan, nagbibigay ng̃ isang españolang may isang lasang calugodlugod, bagama,t caonti lamang ang asin; ang culay niyá,y dapat maguing isang mapulang maliuanag na buháy at, gayon ma,y bahagyang quinulayan ng̃ mapulá, Ng̃ayo,y gauin ang salsang itó paris ng̃ guinauá para sa pastel na mainit a la financiera.

Salsa medio española a la gelatina

Maglagay ng̃ calahati ng̃ salsa española sa isang cacerola na may casamang gayon ding caraming sabao (1) ng̃ ibon (na linagyan ng̃ mg̃a guisos ng̃ trufas at setas), cung ang mg̃a albondiguillas na dapat magpamuti sa pastel na mainit ay sa ibon; datapua cung sila,y sa pinang̃asong may balat, gagauin ang española na may amoy ng̃ gayon ding pinang̃aso na may sustancia ng̃ trufas at setas.

Ilalagay, ng̃a, ang cacerola sa isang hurnong maalab, hahaluin ng̃ isang sandoc na cahoy ang salsa española, hangang masoc sa pagculò, at pagcatapos ilalagay siyá sa isang tabi ng̃ hurno; sa sagapan siyá at aalisan ng̃ linab ng̃ mabuting mabuti, at pababayaan siyá sa calagayang ito sa loob ng̃ tatlong icaapat na bahaguing mahabâ ng̃ ora, pagcaraan ng̃ mg̃a ito,y aalisan siyá ng̃ liuab ng̃ panibago at muling ilalagay sa hurnong maalab; maglalagay sa salsa ng̃ isang sandoc na caboy upang baluin siyá at ilagang tumanan sa ibabao ng̃ cacerola, na siyang nangyayari cung hindi guinagamit ang pagiingat na ito, dahil sa malabis na pagculong quinacailang̃an, upang ing̃atan ng̃ boong macacaya, dahil sa matuling pagcahupang ito, ang amoy, siyang totoong bisà ng̃ salsa. Samantalang guinagaua ang salsang ito,y naquiquitang siya,y unti-unting nagcacaroon niyang pamomoong tantong maningning na humihibô sa unang ting̃in sa uacas, sa minsang maigá siya ng̃ naoocol pararaanin siyá sa salaang hinabi at isasalin siyá sa isang guisong guinagaua ng̃ papaganito:

---

(1) Ang sabao ay gagauing may casamang mg̃a buto,t mg̃a lamang loob ng̃ dalauang dumalagang pinacain na nalalagay sa sabao (na inalatan ng̃ caonting higuit sa lahat) na sasamahan ng̃ isang zanahoria at dalauang sibuyas; pagcatapos na siyá,y mapigang magaling, pababayaan siyang maluto sa apoy na banayad ng̃ mg̃a isang dalauang oras at saca sasalain siyá sa isang servilleta, na hindi siyá pipigain; pagca tinimbang na muli, palilinauin upang siya,y gamitin, ibibigay sa caniyá ang amoy ng̃ pinang̃aso sa pagsasama ng̃ isang baloc ng̃ chalote.

Maglalagay sa isang cacerolang munti ng̃ isang vaso ng̃ tunay na Madera (1) seco, may casamang anim na trufas na maiitim sa dahong maninipis, at ilalagay sa hurnong maalab. Pagca ang alac ay naigá sa tatlong icaapat na bahagui, aalisin ang cacerola sa apoy upang cunin ang mg̃a mabangó at ang jamón; pagcatapos sasamahan ng̃ mg̃a palong at balombalonan ng̃ inahen, mg̃a balombalonan ng̃ cordero, setas, lahat sila,y lutong maputing maputi at pinatiting magaling. Sasalacaing lahat upang pagsamasamahin sila, na ilalagay nḡ sampung segundos sa hurno; ilalagay ang salsa española, tatacban ang cacerola at ilalagay sa baño maria. Sa paghahain, isasaling halos cumuculo sa pastel na mainit, at maglalagay sa ibabao nḡ mḡa ilang palong na maputi at mḡa ilang alimanḡong malalaqui.

---

(1) Cung ualang Madera, magilgá pagdaca ng̃ isang vaso ng̃ vino blanco del Rhin o ibá. Maglalagay ng̃ caonting jamong ualang taba, isang pirasong laurel, caonting flor moscada at isang pulbos ng̃ paminta.

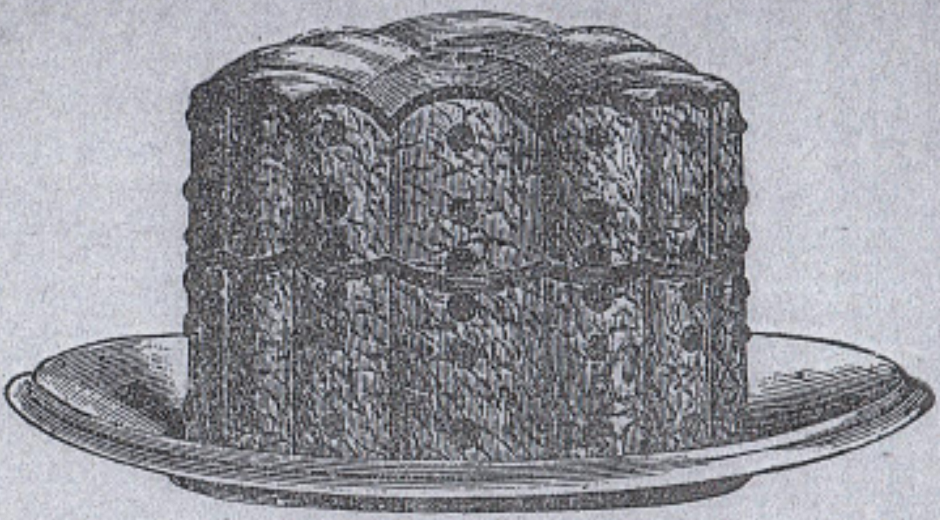
Mayroong mḡa nagdaragdag sa paggaua nḡ salsang ito nḡ caonting pimiento (sili), nḡ gauin siyang lalong masidhi; datapua ang mḡa iba y hindi naglalagay niyaon cailan man, sapagca t ang pimiento,y nananaig nḡ malabis at pumipiguil na malasahan ang calugod-lugod na amoy nḡ pinanḡaso, nḡ mḡa trufas at nḡ mḡa setas, na siyang ualang pagsala,t di maipagtatalong lalong minamagaling.

Hindi cami magbibigay nḡ lalong salaysay tungcol sa salsang itó, at gayon din ang gagauin namin tungcol sa salsang *veloutée* pagsasalaysay nḡ sumusunod:

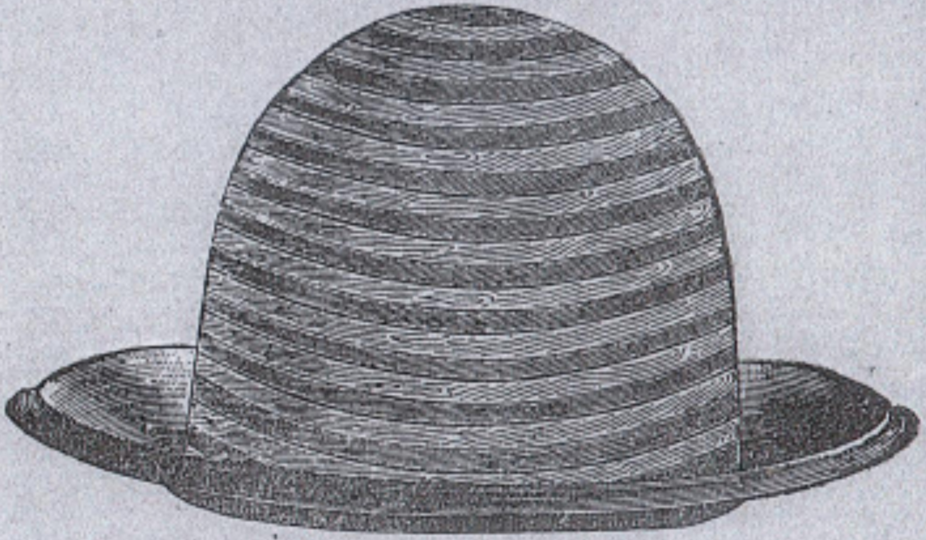
Salsa alemana

Ilagay sa isang cacerola ang calahati nḡ *veloutée* at ang isang calahati nḡ mabuting sabao nḡ ibon, na linagyan nḡ mḡa ilang setas at, higuit sa lahat. ualang asin.

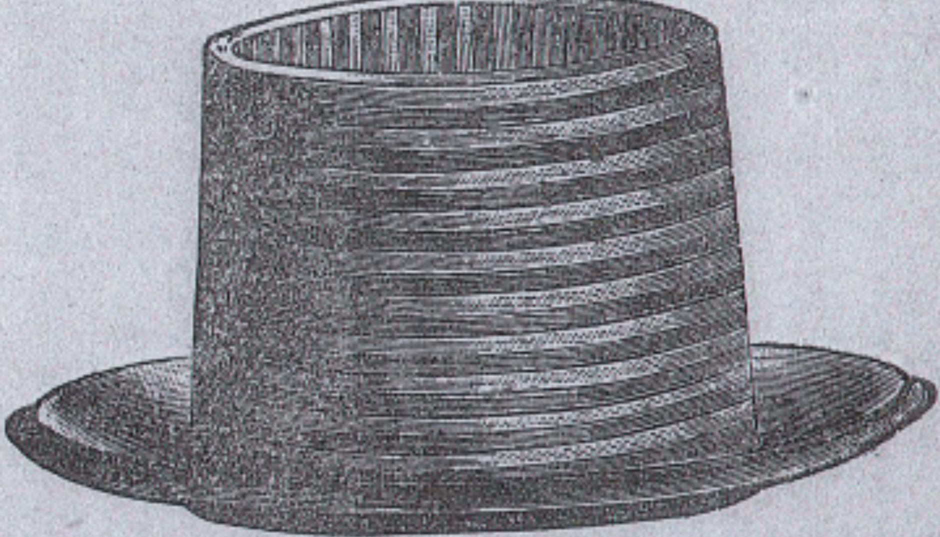
Pagcatapos na mailagay sa apoy na maalab,



Lar. 18.—Timbal ng̃ mg̃a pichones na may trufas.



Lar. 19—Timbal a la parisién.



Lar. 20.—Timbal a la indiana.

haluin ang salsa ng isang sandoc na cahoy hangang sa caniyang pagculô; cung magcagayo,y ilalagay siyá sa isang tabi ng hurnó, tatacban siyá at pababayaan siyang maigá ng malapit sa isang oras, pagcatapos aalisan ng linab at ilalagay siya ng panibago sa ganap na apoy at hahaluin, ng di maniquit, hangang sa maigang mabuti ó caya,y mahalong magaling at tacbang malapot ng caonti ang ibabao ng sandoc.

Sacá aalisin ang cacerola sa apoy; magbabati ng apat na buroc na sasamahan ng dalauang cucharada ng crema, at pagçatapos na paraanin silá sa salaan, sasamahan ng isang dami ng manticang mainam, na casing laqui ng isang itlog na munti, na pipiraso ng maliliit, at ibububô unti unti, sa *veloutée*, na hahaluin ng sandoc na cahoy. Pagca ang lahat ay nagcahalohálo ng magaling, ilalagay ang salsa alemana sa ibabao ng isang apoy na catamtaman hahaluing parati at, pagca nagcaroon na ng mga unang bulâ, aalisin sa apoy. Pagca nahalô ng magaling, pararaanin sa salaan sa ibang cacerola (1) na may lamáng sangcap o guisado. Quinacailangang magtagô ng caonti ng salsang itó upang tacban pagcatapos ang mga pagcaing dapat lagyan.

Ang *salsa. voloutée* lamang ay mabuti cung guinagauang marami. Tingni rini cung paano ang pag gaua:

---

(1) Ang salsang itóng ganiyang inihandá ay may isang casarapang ganap at lubhang calugodlugod sa ngalangalá; dapat lumagay na lubhang halo at tumaquip na madali sa paglalagyan sa caniyá.

Mag lalagay sa isang cacerola ng dalauang inagen, kilógramo,t calabáti ng̃ landrecilla ng̃ ternera,t tatló o apat na zanahórias, dalauang sibuyas na malalaqui, clavo, isang mabuting cucharada ng̃ sabao ng̃ ternera, sisiu at ibang lamán at isang munting sangá ng̃ finas hierbas

Ang hinahang̃ad sa salsang itó,y ang huag magcaroon ng̃ culay. Pagca ang catás ay nagpapasimulà ng̃ paglapot, daragdagan siyá ng̃ caonting sabao at daragdagan pagcatapos ng̃ sunodsunod hangang sa matacban ang lahat. Pagca napagputolputol na ang mg̃a ibon at ang lamán upang ibigay ang lalong catas na mangyayari, pababayaang malutò sa apoy na atay atay.

Mag hahandang bucod ng̃ salsa blancang may manticang masunogsunog sa cauali, na paglulutuan ng̃ mg̃a setas na tinimplahan ng̃ asin at catás ng̃ dayap na mg̃a ilalagay sa cacerola; lulutuin sa apoy na banayad at sasagapan ng̃ maing̃at sa loob ng̃ dalauang horas; pagcatapos aalisan ng̃ linab ang *veloutée* at pararaanin sa salaan. Cung ang pag gaua,y lumabas na magaling; ang *veloutée,y* dapat maguing maputi Ang salsang itó,y cabilang ng̃ mg̃a daquilang salsang lalong natatang̃i.

Salsa bechamel

Pagca ang *veloutée* ay igá paris ng̃ sa salsa alemana, sa gayon ding dami, at sa sumandaling magcahalohaló mag sasaling babababahagui sa *veloutée* (1) ng̃ cremang inigang magaling (2), at paiigahin ang *béchamel* na itó, pagiingatang baluin siyá ng̃ sandoc na cahoy, ng̃ di maniquit sa fondo ng̃ cacerola, sapagca,t ang pagiingat na itó,y siyang bisa ng̃ pag gaua; sa ibang paraan, ang salsang itó,y nagcacaroon ng̃ isang tang̃ing lasang hindi matitiis ng̃ ng̃ala ng̃ala, samantala na cung siyá ng̃ paris ng̃ naoocol ay may isang lasa,t casarapang ganap.

Pagca ang pagcaigá niyá,y na sa sucat na,y tumataquip na madalî sa guisadong pagsasalsahan sa caniyá, at cun gayo,y aalisin sa apoy, sasamahan ng̃ isang pirasong manticang casing laqui ng̃ isang nuez at mg̃a ilang cucharada ng̃ crema dobleng malapot ng̃ lumabas na lalong maputi. Maglagay pa ng̃ isang dulo ng̃ nuez moscadang quinayod, at pagcatapos na paraanin siya sa salaang maputi, lalagyan ng̃ salsa ang guiso,t ang guisadong mg̃a itinadhanà, pati ang mg̃a pagcaing a la *béchamel*. Magtatago naman ng̃ caonti ng̃ *béchamel* upang tacban ang ibabao ng̃ mg̃a matitinding pagcain.

---

(1) Igahin sa isang icatló ang litro,t calahati ng̃ gatas na mainit at gamitin sa lugar ng̃ crema sapagca,t ualang macuha nito cundî sa vispera, caya siyá,y umaasim, samantalang cung gamitin ang gatas na mainit ualang tacot na macaranas ng̃ pánganib na itó; gayon man, cung macacacuha ng̃ mabuting crema doble; gagamitin siyang malamig ihahalo siyang babababahagui sa *veloutée.*

(2) Sa macatuid, na ligahin ang *veloutée* sa loob ng̃ ilang minutos, pagcatapos na isalin ang icatlong bahagui ng̃ gatas; pagcatapos isasama ang natitirá ng̃ macalauá, na may ilang minutos na paguitan, upang ang paghahalohalo,y maguing lalong madali.

Salsa béchamel para vigilia

Pagcatapos na macapagpaculò ng̃ litro't calahati ng̃ gatas na mainit, magtutunao ng̃ isang pirasong manticang mainam na casing laqui ng̃ isang itlog, na sasamahan ng̃ caonting harinang sinalà upang gumauà ng̃ isang masang mapulá, totostahin siyá ng̃ mg̃a ilang minutos sa apoy na catamtaman, na lulusauin sa icaapat na bahagui niyaong gatas, idaragdag ang natitirá ng̃ may pagipagitan. Pag cumuculò ng̃ lahat, ilalagay sa isang tabi ng̃ hurnó at sasamahan ng̃ isang zanahoriang tinalupan, isang sibuyas, isang munting sang̃á ng̃ perejil, mg̃a ilang baloc ng̃ mg̃a chalotes, tomillos, laurel, albahaca at caonting asin; pababayaang malutò sa apoy na banayad sa loob ng̃ isang ora at pararaanin sa salaan; pagcatapos iigahin siyá upang bigyan siyá ng̃ catauan, daragdagan ng̃ asin (cung inaacalang nauucol), isang dulo ng̃ moscada at isang mabuting piraso ng̃ manticang mainam, upang ilagay siyang lubhang malamlam. Idaraan sa salaang maputi at gamitin sa mg̃a matitinding pagcaing mg̃a isdâ na natataan sa ganitong bagay na salsa *béchamel* para vigilia.

CAPITULONG ICALABING LIMA

Mg̃a relleno para sa albondiguillas na carné,t isdá

Relleno para sa albondiguillas ng̃ ibon

Paraan ng̃ paggauâ.—Ilagay sa isang cacerola ang miga ng̃ isang munting tinapay, na babasain ng̃ dalauang cucharadang sabao ng̃ ibon, isa ng̃ *velouteé* at dalauang cucharada ng̃ mg̃a setas na tinadtád na fino; ilalagay ang cacerola sa isang apoy na catamtaman, at pagca ang sopás ay cumuculo na, hahaluin siya ng̃ patuloy ng̃ isang sandoc na cahoy, at cung siya,y tuyo na ng̃ sapat aalisin siya sa apoy at sa gayo,y bumubuô siya ng̃ isang pastang may catauang malambot ng̃ caonti at malatquit; sasamahan siya ng̃ dalauang buroc na binati (mangyayaring huag maglagay), ilalagay siya sa isang pingan at tatacban ng̃ isang mabilog na papel na pinahiran ng̃ manticâ.

Cucunin pagcatapos ang mg̃a filetes ng̃ dalauang sisiu, na aalisan ng̃ mg̃a maliliit na litid at ng̃ balat, at duduruguing magaling at idaraan ang lamang itó sa salaan ng albondiguillas, pagcatapos nito,y duduruguin naman ang panetela (sopas) at pararaanin sa salaan.

Cung itong tatlong pagsasamahing ito,y nahahanda na ng papaganiyan, magtitimbang ng 125 gramos ng panetela, 310 gramos ng laman ng ibon at 185 gramos ng ternera; duduruguing magcasama ang panetela,t ang ternera sa loob ng isang cuarto de hora, pagcatapos isasama ang ibon at duduruguing samasamang lahat ng labing lima o dálauang puong minutos pa. Lalagyan siya ng 12 gramos ng asing sangcap isang dulo ng nuez moscadang quinayod at dalauang buroc na lutong dinurog sa loob ng limang minutos; samahan pa ng dalauang buroc at isang cucharada ng *veloutée* o ng *béchamel* na malamig, at pagcatapos na duruguing magaling ang lahat sa loob ng limang minutos ilalagay ang rellenong ito sa isang sisidlan na ilalagay sa hielo; datapua upang matanto cung mahusay na ang relleno, gagaua ng isang albondiguilla at lulutuin sa caonting sabao; pagcatapos ng mga ilang minutos aalisin. Ang albondiguillang ito,y dapat lumagay na malambot sa hipô; pagca pinutol sa guitna, ang loob niya,y dapat lumagay na lubhang masinsin, lubhang malamlam at calugod-lugod sa ngalángalá.

Cung siya,y malambot ng malabis sasamahan ng isang buroc, at cung sa pabalic, inaaacalang malabis na tigas, lalagyan siyá ng̃ caonting *béchamel* o ng̃ caonting *veloutée.* Paggamit ng̃ rellenong ito,y papahirang bahagyà ng̃ manticâ isa o mg̃a iba,t ibang pingang salacayan o caya dalauang panaquip na catamtaman; pagcatapos maglalagay sa malapit ng̃ isang munting cacerola ng̃ tubig na cumuculò, na susuotan ng̃ isang malaquing cucharang pilac; cucuha ng̃ ibang cuchara, pupunuin ng̃ rellèno at papantain ng̃ dahon ng̃ cuchillo ang rellenong lumabis sa labî ng̃ cuchara, bibigyan siyá ng̃ ganap na huguis ng̃ calahati ng̃ isang itlog sa caniyang cahabaan. Upang ilagay na lubhang masinsin o maquinis ang ibabao ng̃ relleno, isusuot ang cuchillo sa tubig na mainit at idaraan sa ibabao ng̃ relleno, na cucunin sa cuchara ipapasoc sa ilalim niya ang cuchara na nasa tubig na mainit, at ilalagay sa ibabao ng̃ isa sa panaquip sa mg̃a pingang pinahiran ng̃ manticâ. Lalonglalo na; pagingatan na huag silang mapang̃iui sa paglilipad lipad sa canilá sa isa,t isang cuchara.

Bibigyan ng̃ huguis ang natitira ng̃ relleno na susundin ang gayon ding palacad (1)

---

(1) Gumagaua naman ng̃ albondiguillas na ang guinagamit ay mumunting cuchara sa café at malalaquing cuchara. Itong mg̃a huli,y guinagamit sa pagpapamuti ng̃ mg̃a pirasong malalaqui. Gayon din guinagaua sa pinagmamasahang binudburan ng̃ harina, na pagpapang̃ulung̃an ng̃ rellenong guinauang mumunting mabibilog na humiguit o cumulang ang lalaqui. Gumagaua ng̃ mg̃a maliliit na casing laqui ng̃ mg̃a pistachos at guinagamit sa pagpapamuti ng̃ mg̃a *vol-au-vent* na maliliit ng̃ mg̃a cazoletas de arroz, empanadillas at mg̃a iba.

Relleno para sa albondiguillas ng̃ mg̃a isda (sollo)

Pagcatapos na mahugasan at maihanda ang mg̃a filetes ng̃ dalauang sollos na catamtaman, duduruguing magaling at idaraan sa salaan ng̃ albondiguillas; pagcatapos binabasá sa gatas (o sa sabao) ang miga ng̃ isang tinapay na isang libra.

Pagca nababad ng̃ magaling iimpitin siya ng̃ malacas sa loob ng̃ isang servilleta upang alisin ang tunao at ng̃ mangyaring duruguin siyá ng̃ lalong magaling sa loob ng̃ sampuong minutos, pagcatapos nitó,y idaraan siyá sa salaan.

Saca magtitimbang ng̃ 185 gramos ng̃ panetela, 210 gramos ng̃ isdá at 185 gramos ng̃ manticang mainam, at pasisimulang duduruguing samasama ang panetela,t ang isdá sa loob ng̃ mg̃a ilang minutos. Pagcatapos isasama ang manticâ at duduruguing lahat na samasama sa loob ng̃ labing limang minutos; sasamahan ng̃ 12 gramos ng̃ sal especia, isang dulo ng̃ moscada at tatlong buroc ng̃ itlog na lutô.

Duduruguing lahat ng̃ limang minutos pa, at pagcatapos sasamahan ng̃ dalauang cucharada ng̃ finas hierbas na ipinasá sa manticâ, at isang cucharadang malaqui ng̃ *béchamel* para vigilia; habaluing lahat na magaling sa loob ng̃ dalauang minutos, at ilalagay ang relleno sa isang sisidlan. Sa natitirá ng̃ pag gauá palalaca rin ayon sa sinabi sa pangyayaring na una.

Ang mg̃a relleno ng̃ carpas, ng̃ ánguilas sa ilog at sa dagat, ng̃ mg̃a filetes ng̃ barbudos ng̃ lenguados at pescadillas ay guinagaua ng̃ papagayon din.

Ang mg̃a cailangan sa mg̃a rellenong itó ay yaong ding mg̃a isinalaysay sa lalong itaas para sa rellenong ibon, na ang caibhan lamang ay ang itó,y de vigilia, sapagca,t binubuô ng̃ isdá, gatas at manticâ; datapuâ ito,y di pumipiguil na gauin naman ang relleno ng̃ ibon na ang gagamitin ay manticâ; sa lugar ng̃ ubre (suso ng̃ mg̃a babaing hayop), at itó,y hindi nacaa anó man sa cahihinatnan, cayá gumagauâ ng̃ mg̃a rellenong isdá na ang guinagamit ay ubre sa lugar ng̃ manticâ.

Sangcap ng̃ mg̃a rellenong albondiguillas na carné (maguing sa ibon o hindi)

125 gramos ng̃ panetela, 310 gramos ng̃ carné at 185 gramos ng̃ ubre; pagcatapos tatlong cucharada ng̃ finas fiierbas, 12 gramos ng̃ sal especia, caonting moscada, apat na buroc, at salsa *veloutée* o *béchamel*.

Susundin yaon ding palacad na isinálaysay sa lalong itaas sa pag gaua ng̃ mg̃a relleno ng̃ albondiguillas na ternera, pavipollo, dumalaga, faisán, perdigones, lebratong bondoc o ibong pinang̃aso, at lahat ng̃ mg̃a isdá sa dagat at tubig na tabang.

Rellenong isdâ na may casamang trufas

Maglinis ng̃ apat na mabubuting trufas na lubhang maiitim at, pagcatapos na matadtad silang finong fino, mangyayaring ihalô sa relleno. Narito ang ibang paraan ng̃ pag gauà: pagca ang mg̃a trufas ay natadtad na ilulutô silá sa apoy na atay atay may casamang isang vasong vino de Madera at isang cucharada ng̃ *veloutée*; pagca naigà ang icatlong bahagui, pababayaang lumamig, at ihahalô sa relleno na nahahandá ng̃ paris ng̃ sa sollo.

Susundin yaon ding palacad sa pag gauâ ng̃ rellenong ibon na may casamang trufas at mg̃a ibá.

Rellenong isdá na may manteca de cangrejos

Maglutô ng̃ dalauang puo,t tatlong alimasag sa tubig na tabang; ibucod ang bahaguing malitid at malamán; at ang mg̃a butó, mg̃a paa,t buntot, na inalisan ng̃ bahaguing calamnan (1), duduruguin ng̃ sapat na panahon hangang sa maliguis na magaling, sa pagca,t ang cabutihan ng̃ manticâ ay na sa pagiingat lamang na guinagamit sa bahaguing itó ng̃ pag gauâ. Magliliguis pagcatapos 125 gramos ng̃ mabuting manticang mainam, at lulusauin ang ahóc na itó sa isang cacerola sasamahan ng̃ mg̃a ilang cucharada ng̃ tubig na mainit; palalabasin ang icalimang bisâ na pipigain ang lahat sa isang salaang fino sa ibabao ng̃ isang cacerolang may tubig na mainit; upang ang manteca de cangrejos ay matirá sa ibabao at ang mg̃a bahagui ng̃ lamán na nangyaring natirang naniniquit sa talucap ay bumabá sa ilalim: sasaluquin ng̃ isang cuchara ang manticâ at ilalagay sa isang sisidlang may tubig na malamig, upang mamuò; pagca malamig na, patutuyuing iimpitin siyá sa isang servilleta at aariin siyang bumubuò ng̃ bahagui ng̃ 185 gramos ng̃ manticang itinagdá sa sangcap ng̃ rellenong na una; ito,y ang baong caibhan .

---

(1) Caraniuan ang mg̃a butó, mg̃a paa,t buntot pinababayaang matuyó sa estufa o sa hurnó, ng̃ madurog silá ng̃ lálong madali.

Sa gayon ding paraan isinasama ang manteca de cangrejos sa rellenong ibon at mg̃a ibá, na isasama silá sa timbang ng̃ ubre.

Rellenong fino ng̃ gazapos

Hugasan at ihandá ang laman ng̃ isang mabuting gazapong bundoc; tumimbang ng̃ 375 gramos ng̃ carneng itó at pagpuputlin putlin ng̃ mumunting pirasong cuadrado; gayon din magpuputol ng̃ 250 gramos ng̃ tocinong matabà, at ilalagay na lahat sa isang cacerola na may casamang 60 gramos ng̃ manticang mainam, tatlong cucharadas ng̃ finas hierbas, 16 na gramos ng̃ sal especia, isang dahon ng̃ laurel, dalauang sibuyas na maliliit at isang munting zanahoriang pinutol ng̃ mg̃a dahon. Ilagay ang cacerolang itó sa apoy na banayad at pabayaan siyang malutô sa loob ng̃ dalauang puo,t lima o tatlong puong minutos; pagcatapos aalisin ang laurel, ang mg̃a sibuyas at ang zanahoria. Pagca malamig na ang lahat, duduruguing magaling at idaraan sa salaan ng̃ albondiguillas; pagcatapos magliliguis ng̃ 125 gramos ng̃ panetela (*tigní* RELLENO PARA SA ALBONDIGUILLAS NA IBON); pararaanin sa salaan at duduruguin sa lusóng, may casamang tatlong buroc ng̃ itlog na lutô; isasama ang natitira ng̃ relleno at duduruguin sa loob ng̃ isang mabuting cuarto de hora, pagcatapos nito,y sasamahan siya ng̃ isang munting cucharada ng̃ *veloutée* cung inaacalang cailangan. Liguisin pa ng̃ mg̃a ilang minutos, ilagay ang relleno sa isang munting sisidlan at tatacban ng̃ isang mabilog na papel na pinahiran ng̃ manticá.

Susundin ang gayon ding palacad sa paggaua ng̃ mg̃a rellenong fino (o mg̃a lutô) ng̃ lahat ng̃ mg̃a bagay-bagay na pinang̃asong may balat, at ng̃ atay (*foie gras*).

Rellenong may casamang setas

Pagcatapos na ihandà isang canastillo ng̃ mabubuting setas, tatadtaring maliliit at ilalagay na ilulutô sa apoy na atay-atay sa isang malaquing cucharada ng̃ mabuting sabao at isa ng̃ *veloutée*. Pagca sila,y naigá na sa calahati, pararaaning parang puré sa salaang fino, pagca lumamig na, ihahalô sa relleno, sa lugar ng̃ *veloutée* na ugaling ilagay upang gauin siyang lalong malamlam o lalong malambot.

Isinasama naman ng̃ papagayon din itong itong puré ng̃ setas sa mg̃a relleno ng̃ pinang̃asong may balat at may pacpac.

Rellenong fino ng̃ mg̃a balombalonan ng̃ carpa

Muha ng̃ apat na mabubuting balombalonan ng̃ carpa; linisin, uala ng̃ gagamitin cundi isang tubig sa pagpapaputi sa canila; tumimbang ng̃ 310 gramos, na ilalagay na lulutuin sa apoy na banayad ng̃ sampung minutos, sa 185 gramos ng̃ manticang mainam; timplahan ng̃ 12 gramos ng̃ sal especia at ng̃ dalauang cucharada ng̃ finas hierbas, isang dahon ng̃ laurel at isang dulo ng̃ moscadang quinayod; pagca malamig ng̃ lahat, duduruguin ang mg̃a balombalonan lamang may casamang 185 gramos ng̃ panetelang may gatas. (*Tigni* Relleno para pa

ALBONDIGUILLAS NA ISDA). Pagcatapos na madurog sa loob ng̃ sampung minutos isasama ang mg̃a balombalonan, at pagcatapos na maliguis na mabuti ang lahat, sasamahan ng̃ tatlong buroc at apat na cucharadas ng̃ *béchamel* na isda; saca aalisin ang relleno, at gagamitin ang *gratin* para sa entradas (pagcaing matitindi) na mg̃a isda at mg̃a pastelería, paris ng̃ naquita sa pagcacasunodsunod ng̃ mg̃a pagcaing isdang isinalaysay dito sa icalauang bahagui.

Susundin ang gayon ding palacad sa mg̃a rellenong maiinam ng̃ mg̃a balombalonan ng̃ mg̃a maquereles, ng̃ mg̃a lotas, ng̃ mg̃a atay ng̃ merluza o ng̃ mg̃a sollos.

Rellenong mainam ng̃ mg̃a alimasag

Maglutó ng̃ dalauang puo,t anim na alimasag; pagcatapos, sa mg̃a talucap, gagaua ng̃ 125 gramos ng̃ manteca de cangrejos, paris ng̃ itinuró sa *Rellenong isda na may manteca de cangrejos*; pagcatapos duduruguin ang laman ng̃ mg̃a paa,t ng̃ mg̃a buntót, at idaraan sa salaan ng̃ albondiguillas; titimbang ng̃ 310 gramos ng̃ lamang itó, na duduruguin sa loob ng̃ sampung minutos may casamang 185 gramos ng̃ panetelang na sa gatas. Saca sasamahan ng̃ 60 gramos ng̃ mabuting manticang mainam at ang 125 gramos ng̃ manteca de cangrejos, 12 gramos ng̃ sal especia isang dulo ng̃ nuez moscada, tatlong buroc ng̃ itlog at caonting *béchamel* ng̃ isdá, at ang lahat babasain paris ng̃ ugali.

Ang mg̃a rellenong maiinam ng̃ mg̃a langostinos at ng̃ loctón ay guinagauâ ng̃ papagayon din.

Rellenong mainam na may trufas

Magtatadtad ng̃ 155 gramos ng̃ mg̃a trufas na maitim, pagcatapos lulutuin sila sa apoy na banayad, sa loob ng̃ sampuong minutos, sa 125 gramos na manticang tinimplahan ng̃ 8 gramos ng̃ sal especia at ng̃ isang dulo ng̃ moscada; patutuyuin sa isang servilleta; at pagcatapos magdudurog ng̃ 90 gramos ng̃ panetelang na sa gatas. Ang mg̃a trufas pagca malamig na,y pagsásamasamahin at duduruguing casama ng̃ panetela sa loob ng̃ mg̃a iláng minutos, at pagcatapos isasama ang manticâ ng̃ mg̃a trufas at duduruguing lahat, hahaluan siyá ng̃ tatlong buroc ng̃ itlog.

Palalacarin ng̃ papagayon din sa rellenong mainam ng̃ may casamang setas, agáricos (cabuté) at morillas.

Rellenong mainam na may anchoas
(isdang halobaybay)

Pagcatapos na alisan ng̃ asin ang mg̃a macacapal na halobaybay na sariuâ, lilinisin at aalisan silá ng̃ tinic sa licod, titimbang ng̃ 350 gramos na lulutuin sa apoy na banayad ng dalauang minutos lamang may casamang 125 gramos ng mantecang mainam, na tinimplahan ng dalauang cucharada ng finas hierbas, isang dulo ng nuez moscada at caonting sal especia. Pagca ang lahat ay malamig na, dudurugain ng sampuong minutos ang mg̃a filetes ng mg̃a halobaybay, ualang sangcap may casamang 185 gramos ng panetelang na sa gatas; pagcatapos isasama ang manticâ ng finas hierbas, at lahat ay duduruguin ng sampuong minutos. Saca sasamahan pa ng 125 gramos ng manteca de cangrejos o ibá at tatlong buroc ng itlog Muling duduruguing lahat, at matitirá ang rellenong nahahandâ upang gamitin

Ang mg̃a relleno ng sardinas (halobaybay, tamban) at ng mg̃a arenques (tambang malaquilaqui sa caugalian) na inasnán ay inihahandâ ng papagayon din.

CAPITULONG ICALABING ANIM

Relleno ng pastel de cebollinos (mg̃a sibuyas na mura)

Maghanda ng calahating kilógramo ng balombalonan ng ternera at 750 gramos ng grasa ng vaca na lubhang maharing; tatadtaring mabuti ang ternera at ihahalô sa grása, at pagcatapos na matadtad ang lahat na finong fino, sasamahan ng̃ 30 gramos ng̃ sal especia, isang dulo ng̃ moscada at apat na itlog, at tatadtarin pa sa loob ng̃ mg̃a ilang minutos Duduruguin pagcatapos ang rellenong itó upan ding huag may maquitang anomang piraso ng̃ ternera,t ng̃ grasa; pagca gayo,y aalisin siyá sa lusong at ilalagay siyá sa loob ng̃ dalauang horas sa lugar na malamig o sa hielo, casunod na duduruguin siya ng̃ macalaua, babasain siyá untiunti ng̃ mg̃a piraso ng̃ hielo (1) hinugasan at casing lalaqui ng̃ mg̃a itlog, na siyang sa relleno,y nagpapaquinis at lubhang nagpapasinsin; datapua dapat magcaroon ng̃ pagiingat na babasain siyá ng̃ paris ng̃ nauucol, upang magcaroon ng̃ tigas ng̃ mg̃a relleno sa albondiguillas, ilalagay sa isang malaquing camao o pasô, duduruguin ang isang bahagui ng̃ papagayon din at ilalagay sa camao casama niyaong isang bahaguing duróc na, sasamahan ng̃ dalauang cucharada ng̃ *veloutée* at isá ng̃ mg̃a mumunting sibuyas na tinadtad na finong fino, at isasangcap at gagamiting paris din ng̃ relleno ng̃ albondiguillas ng̃ ibon. *(Tigni ang pangcat na itó)*

---

(1) Ang hielong itó,y tumutulong ng̃ tang̃i sa pagbibigay latquid sa relleno; na siyang sa caniya,y nagpapasarap at gumaganyac na siya,y canin, sa pagca,t pagca nagiibá,y nauaualán sa bahagui ng̃ lahat ng̃ caniyang buti, at itó,y nangyayari maminsan micsan cung tagarao, sapagca,t ang malalaquing init ay pumipiguil na ang grasa ng̃ vaca,y maquilaquip ng̃ mataimtim sa ternera, dahil sa itó,y isang catauang halumigmig at ang isá ay isang catauang mamantica o mataba. Dahilan dito,y mahigpit na cailang̃an at basain siyá ng̃ hielo sa casalucuyan ng̃ mg̃a cainitan sa tagarao, samantala na cung taguinao o taglamig ay lubos na ualang cabuluhán.

Ang aming mg̃a nunó,y gumagauà ng̃ rellenong itó na ang guinagamit ay sangcalan at itác, sa macatuid, na yao,y hindi nilá dinudurog cailan man, upang huag mauala sa caniyá, anila, ang caniyang casarapan, samantalá na cung siyá,y duduruguin ay mauaualán ng̃ bahagui ng̃ caniyang sarap. Itó,y ang casabihan ng̃ mg̃a tauong ualang pagbabago sa canilang mg̃a caisipan; sapagca,t di mangyayaring na ang rellenong gauâ sa sangcalan at ng̃ itac ay mabigyan ng̃ cainamang mangyayaring taglain at siyang quinadoroonan ng̃ caniyang casarapan. Caunaunahan, cailan ma,y hindi lumalabas na lubhang masinsin sa gauá ng̃ sangcalan at itac, at di rin mangyayaring magcaroon ng̃ calatquitang ibinibigay sa caniyá ng̃ lusong, sapagca,t ang mg̃a carne,y nauaualán ng̃ lahat ng̃ caniyang catas na pangpalacás sa pagca,t itó,y hinihitit ng̃ sangcalan, samantala na sa lusong ay iniing̃atan lahat ng̃ caniyang catas na malatquit, na nagbibigay sa caniyá niyang casarapang nag papatang̃i sa caniyá ng̃ totoong cacaibá.

Relleno ng̃ pastel na ibon na may casamang trufas

Palalacarin ng̃ gayon ding paraang catatapos na tinuran namin, ang caibhan lamang ay gagamit ng̃ 500 gramos ng̃ mg̃a filetes ng̃ dumalagang pinacain o ng̃ ibang bagay na ibon, sa lugar ng̃ 500 gramos ng̃ ternera, at pagcatapos maghahalò dito ng̃ apat na cucharadas ng̃ trufas na tinadtad na finong fino, sa lugar ng̃ mg̃a sibuyas na mumunti.

Relleno ng̃ pastel na pinang̃aso na may casamang setas

Susundin ang palacad na isinalaysay sa itaas, papalitan ang ternera ng̃ 500 gramos ng̃ carné ng̃ mg̃a sisiu ng̃ mg̃a perdices o ng̃ mg̃a bagong liebreng bondoc at ng̃ apat na cucharada ng̃ setas na mapuputi, na tinadtad at tinimplahan ng̃ caonting manticá.

Relleno ng̃ pastel na carpas

Pagcatapos na macadurog at idaan sa salaan ng̃ albondiguillas ng̃ 500 gramos ng̃ lamán ng̃ carpas sa ilog at 125 gramos ng̃ panetela, ay palalacarin sa natitirá ng̃ paggauá ang ugaling paraan; sa macatuid, na ang 500 gramos ng̃ ternera lamang ang hindi gagamitin (ayon sa unang pangcat ng̃ capitulong itó) at papalitan ng̃ lamán ng̃ carpas at ng̃ panetela; pagcatapos apat na cucharada ng̃ finas hierbas na binubuô ng̃ isang dulo ng̃ chalote, ng̃ perejil, ng̃ setas at ng̃ trufas.

Ang caonting panatelang nanasoc sa rellenong itó,y nangagaling sa ang lamán ng̃ carpa,y ualang sucat na tigas upang gumauá ng̃ isang ganap na relleno; sapagca,t cung ualang casamang panetela,y hindi magcacaroon ng̃ tigas na quinacailangan upang macatagal sa paglulutô

Nacagagauá naman ng̃ relleno ng̃ lamán ng̃ sollo at ng̃ anguilang dagat, datapua sinasamahan din ng̃ panetelang isinalaysay sa lalong itaas, o ang gayon ding timbang sa mg̃a patatas na inihao sa mg̃a abong maiinit.

ICAITLONG BAHAGUI

MG̃A PIEZAS DE FONDO

UNANG CAPITULO

Pastel na malamig ng̃ jamón

Gumaua ng̃ apat na litro,t calahati ng̃ pasta ayon sa paraang sinabi sa unang bahagui ng̃ aclat na ito. Tacban silá ng̃ isang servilletang halomigmig ng̃ bahagyá; casunod na maghahanda ng̃ isang mabuting balombalonan ng̃ ternerang maputing maputi, samacatuid; aalisan siya ng̃ balat at ng̃ mg̃a litid. Maghandâ naman ng̃ isang bahagui ng̃ laman sa ilalim o sa ibaba ng̃ balombalonan (50 gramos), na tatadtaring may casamang 700 gramos ng̃ tocinong matabâ. Itong rellenong tinadtad na magaling ilalagay sa isang lusong at sasamahan siya ng̃ 20 gramos ng̃ sal especia, dalauang chaloteng tinadtad na finong fino, na papuputiing ilalagay sila sa tubig na cumuculô at iimpitin silá ng isang lienzo; samahan pa ng isang cucharada ng perejil, dalaua ng setas at dalaua pang cucharada ng trufas, lahat sila,y tinadtad na magaling. Duduruguin ang lahoc na itong may casamang dalauang itlog at isang malaquing cucharada ng *veloutée* o ng española Cunin ang rellenong ito sa lusong at ilagay sa isang camao; linisin o ipalinis ang lusong at ang sangcalan naman. Saca magputol ng 500 gramos ng tocino ng mga mitsang maninipis na 8 centimetros ang habâ, at ihahalô sila sá isang mabuting cucharada ng finas hierbas at 16 na gramos ng sal especia. Cung gayo,y ibabaon sa balombalonan, ng lardera, ang mga mitsang tocino sa paguitan ng mga biblâ ng laman, samacatuid, matutuid, at puputling malapit na malapit sa ternera ang bahagui ng mga mitsang lumabis sa magcabilang taguiliran

Cunin ang icaapat na bahagui ng pastang nahahandá at, pagcatapos na masahin ang lalong malaquing bahagui, pababaing mabilog at sa 2 centimetrong capal. Mamasahin ang pasta bibigyan siya ng 21 centimetros na diámetro at 21 hangang 24 na centimetros na taas. Hindi maglalagay ng mga paa; ang palamuting ito,y umiitim sa paglulutô. Narito sa halimbauâ, ang isa diyan sa mga bagay na di maalamang ipaaninao nang pamimintas; sapagca, yag sinabi sa isang tauong hindi humipó cailan man nḡ pasta, na pagca ididiin ang pasta nḡ canang camay sa ibabao nḡ pinagmamasahan, pipihitin siyá untiunti, naguiguing mabilog at sumisinsin sa caniyang ibabao, yao,y aacalaing di mangyayari, at ito,y madaling liningin. Ang pag gaua,y mayroong mḡa catanḡian na hindi mangyayaring maabot cung ualâ siyá, at itó,y nangyayari sa labat nḡ mḡa artes at mḡa hanap buhay, na quinacailanḡang gumauâ upang maquilala ang mḡa capansanan; sapagca,t ¿anó ang magagauà nḡ isang tauo na cailan ma,y di naghandâ nḡ isang pasta, na sabihin sa caniyá; «Pababain ninyó ang pastang iyan; limbagín ninyó siyá nḡ dulo nḡ mḡa daliri sa guitná nḡ fondo nḡ isang mabilog na 16 na centimetro ang diametro upang italá ang fondo pastel; saca agad na pataasin ninyó ang pastang iyan, itaas ang labi al palataguin siyá sa diin nḡ mḡa daliri sa ibabao niyá rin, upang lumagay na matuid?»

Bagaman ilinagdá ang mḡa pahayag na itó, ¿paanong mangyayaring maitaas nḡ tauong iyan ang pasta sa 20 o sa 25 centimetros ang taas? Yao,y inuulit naming: di mangyayari cundi gagauin.

Sa uacás, pagca ang pastel ay nahahandâ ayon sa palatuntungan, maghahandá nḡ isang jamón na ipinalutô na sa vispera (1); samacatuid na ihihiualay ang balat at ang mg̃a bahaguing tabá na mangyayaring lumagay na maanta o madidilao, patí ang mg̃a bahagui sa íbaba na maiitim dahil sa mg̃a talí Ing̃atan ang tocino sa ibabao ang lalong macapal na mangyayarí; pagcatapos puputlin ng̃ huguis na mabilog at caparis ng̃ diámetro ng̃ loob ng̃ pastel. Pagcatapos nito,y puputlin na mumunting cuadrado ang lahat mg̃a pinagtabasan ng̃ jamón; datapua lamang ang bahaguing ualang tabá, at itong mg̃a pinagtabasañg pinutol ng̃ ganiyan ay ilalagay na casama ng̃ mg̃a pinagtabasan ng̃ mg̃a mitsa ng̃ tocino sa relleno. Pagca gaua nito, ilalagay ang calahati ng̃ rellenong ito sa pastel, pamumutihan ng̃ bahagya ang paliguid hanggang sa taas na 13 hangang 16 na centimetros. at pagcatapos paparehohin ang sa fondo. Timbang̃in ang balombalonan ng̃ ternera, at cung may timbang na kilógramo,t calahatí maglalagay ng̃ 48 gramos ng̃ sangcap na pangpasarap; datapua dapat munang timbang̃in bago siyá lagyan ng̃ mitsá. Pagcatapos ihahandá ng̃ gayon din na paris ng̃ jamón at ilalagay sa pastel. Ing̃atang lumagay siyang mabilog na mabilog, ng̃ di macapang̃it sa pastel. Ang mg̃a tira,y siyang ipamumuti sa mg̃a bahaguing di magcacaparis ng̃ balombalonan ng̃ ternera, maglalagay sa paliguidliguid ng̃ isang cordong relleno at ilalagay ang sal especia.

---

(1) Sa tubig lamang sa loob ng̃ anim na horas. Pagca ang jamón ay de primera clase, aalisan siya ng̃ asin isang arao lamang; cung dili,y pababayaan siya ng̃ dalauang arao sa tubig na malamig.

Tacban ang ternera ng̃ dalauang mabuting centimetro ng̃ relleno at sa ibabao ilalagay ang jamón, na dapat masoc na madali Mag lalagay ng̃ relleno sa paliguid liguid. upang ang ibabao ng̃ pastel . ay mapamutihan naman, bagaman maombog sa guitnâ, na paibabauan ng̃ dalauang dahon ng̃ laurel Maglamas ng̃ 300 gramong manticang mainam upang tacban ang jamón, at pagcatapos tatacbang lahat ng̃ mg̃a putol na mahahaba,t maquiquitid ng̃ tocino na lubhang maninipis o ng̃ tabá ng̃ jamong conservado, na puputlin ng̃ mabilog, casing laqui ng̃ diametro ng̃ pastel. Cung gayo,y ihihiualay na magaling ang relleno sa paliguidliguid ng̃ pastel ng̃ dulo ng̃ cuchillo.

Masahin ang tatlong icaapat na bahagui ng̃ natitirá ng̃ pasta na pababababain ng̃ hustó sa lapad ng̃ pastel.

Basain ng̃ bahagyá ang labì na nasa paliguid ng̃ relleno; basain naman ang capa ng̃ pastang pinababâ at ilagay sa dacong itó sa ibabao ng̃ pastel; impitin ang labì laban sa labì ng̃ capa upang ihinang siyá ng̃ magaling, ng̃ piguilin ang catas na gagauin ng̃ pagculò, at pagcatapos gumauá ng̃ isang butas sa guitná ng̃ taquip, upang ang hang̃ing naiimpit sa pastel ay maca tanan. Saca puputling matuid ang labi ng̃ capang pinababâ, bibigyan siyá ng̃ caonting louang, at tatadtarin ang palong, sa macatuid, ang labì, at pamumutihan sa ibabao ng̃ isang mariquit na bulaclac, sa uacas, tatadtarin ang paliguid-liguid at pamumutihan siyá ng̃ maibigan.

Upang ihandá ang cartong humubulma sa pastel, muha ng̃ isang dahong malaqui ng̃ cartong maquintab at maquinis at puputlin sa guitnâ ng̃ caniyang lapad. Puputlin ang labì ng̃ lapad ng calahati nitong cartón; itatahí sa dulo ng̃ isang calahati, itutupì ang isa,t isa ng̃ 5 centimetros lamang. Cung magcagayo,y guguhit sa labi ng̃ caniyang habá ng̃ isang guhit na matuid at isang hubog ng̃ caontí. Itong dalauang guhit na itó,y dapat paglaquipin sa canilang mg̃a dulo, magcaroon sa habâ ng̃ 64 hangang 65 centímetros at dapat lumagay na magcahiualay sa guitna ng̃ 5 centímetros Pagcatapos anagguhit sa ibabá ng̃ guhit na hubog ng̃ isang parcho ang layô sa guitna ng̃ nua at hiualay sa caniyá ng̃ 21 centimetros; cung uala na cundi 16 na centímetros na taas, dapat guhitin itong icalauang hubog sa 16 na centímetros na layô sa una; itong icalauang hubog dapat magcaroon ng̃ 70 centimetros na habang unát.

Puputling casunod ang cartón ng̃ mg̃a gunting, susundin ang dinaraanan ng̃ mg̃a guhit na hubog; datapua bibigyan siyá ng̃ 5 centímetros pang habâ puputlan siyá ng̃ pantay sa mg̃a dulo. Puputling matuid ang taas ng̃ cartón sa limang centimetros na lalim at sa centimetro,t calahatì ng̃ layô ng̃ isa,t isa; pagcatapos huhubuguin itong mg̃a pinacamaliit na bandang itó, ididiin silá sa isang paralis na caraniuan.

Liliguirin ang pastel ng̃ cartong itó, na dapat ipiting magaling, at mapagmamalas na ang lábing hinubog ng̃ itaas ng̃ cartón ay nahahandà ng̃ papaganiyan ng̃ ilagan ang paglapad ng̃ pastel, na siyang bumubuo ng̃ malaquing bahagui ng̃ caniyang carictan. Pagcatapos quinacailang̃ang magtahi ng̃ apat na cordon na 32 centimetros ang habâ sa baua,t dulo ng̃ cartón 8 centímetros magmulá sa labî. Ang cartong ito,y isang mabuting caisipan, sapagca,t ang huguis niya,y umaalalay sa pastel sa hurnó, anopa,t ang pagluluto,y di mangyayaring macapang̃it sa caniyá at ang pastel ay lumalabás na mariquit at maquisig

Pagcatapos na malabiang magaling ang pastel, puputol ng̃ isang munting tilas ng̃ papel, papahiran ng̃ manticâ, na ilalagay sa paliguidliguid ng̃ labî ng̃ palong; aalalayan siyang maglalagay sa ibabao niyá ng̃ isang munting tilas na binasà ng̃ itlog at harinà. Ilalagay ang pastel sa hurnong masigla, at pagcatapos ng̃ sampung minutos cucunin siya upang liguirin siyá ng̃ cartón ng̃ madalì; ilalagay na muli agad sa hurnó, at pagca ang bahaguing itaas ay may culay guintó na, tatacban siya ng̃ isang papel na tinupì sa apat na dahon

Pababayaan siyang malutô sa loob ng̃ apat na horas, at paghang̃ô sa caniyá sa hurno lalalagyan siyá ng̃ apat na vaso ng̃ mabuting sabao na masustanciang sinalâ o pinatining may casatnang vino de Madera, tatacban agad ng̃ caonting pasta ang butas ng̃ guitna ng̃ taquip.

Pagca ang pastel ay lumamig ng̃ caontí, cacalaguin at aalisin ang cartón, na itatagô upang gamitin siyá sa ibang panahon: mangyayaring gamitin ang naturang carton hangang macaualô.

Ang ganitong mg̃a pasteles na malalaqui ay nagtataglay ng̃ magandang culay guinto ng̃ mg̃a pasteles sa Strasburgo, dátapua lalong maquintab, at ang caniyang pagmumuc-ha,y lalong tang̃í ng̃ lubhang malabis

Gagamitin ang gayon ding palacad na tinuran sa pagputol ng̃ mg̃a cartóng pangpiguil sa mg̃a pasteles na malalamig at maiinit na m̃ay gaano mang laqui at taas.

CAPITULONG ICALAUA

Mg̃a pastelillos ng̃ gelatina na may casamang codornices

PAGMAMALAS.—Ang pagcacapisan ng̃ mg̃a pastelillong itó ng̃ gelatina,y bumubuô ng̃ isang daquilang pieza de fondo na lalong mariquit na pagmasdan. Ang caniyang carictan at ang canyang buguis ay nagbibigay sa caniya ng̃ isang pagmumuc-hang lubos na tang̃i; datapua ¡gaanong panahon at pagtitiis ang hinihingi! Upang gauin itong daquilang piezâ,y quinacailang̃an ang caontian tatlong puo,t anim na mg̃a pastelillos, at baua,t isa sa canila,y dapat lumagay na handà, pinamutihan, ganáp at guinayacan ng̃ bucod, na ito,y humigop ng̃ isang tagal ng̃ panahon na bahagui lamang ng̃ gabi ang mangyayaring magdulot sa atin.

Paraan ng̃ paggauâ.—Pasimulan sa paggauâ ng̃ apat na litro,t calahatî ng̃ pasta na maghanda ng̃ 3 kilogramos *(tigni ang-pagmamasang itó, unang bahagui)*; balutin silá sa isang servilletang halomigmig ng̃ bahagya at ilagay sa isang tabi.

Magsalab ng tatlong puo,t anim na codornices sa uvasán yaong matatabâ, at puputlan silá ng̃ mg̃a paa,t liig. Aalisan silá ng̃ butó paris ng̃ ugalí, ang caibhan lamang ay pag gauà sa ganitong mg̃a bagay na ibon ay humihingi ng̃ lalong malaquing pagiingat dahil sa caniyang pagcapihican.

Pagcatapos ng̃ pag gauang itó, cucunin ang laman ng̃ dalauang lebratong bondoc, at pagcatapos na maalisan ng̃ mg̃a litid, magtitimbang ng̃ 750 gramos, na tatadtaring may casamang 1110 gramos ng̃ tocinong matabà Pagca ang lahat ay natadtad ng̃ magaling, duduruguin ang lahoc na itó sasamahan ng̃ 32 gramos ng̃ sal especia at dalauang buroc ng̃ itlog, at idaraan sa salaan ng̃ albondiguillas; ilalagay sa isang camao hahaluan siyá ng̃ dalauang cucharadang malaqui ng̃ peregil, apat ng̃ setas at isang chalote, lahat silá,y tinadtad na magaling. Samahan pagcatapos ng̃ 500 gramos ng̃ trufas. na hinugasang magaling, tinalupan at pinagputolputol na mumunting cuadrado, at isang malaquing cucharada ng̃ *veloutée* o ng̃ española

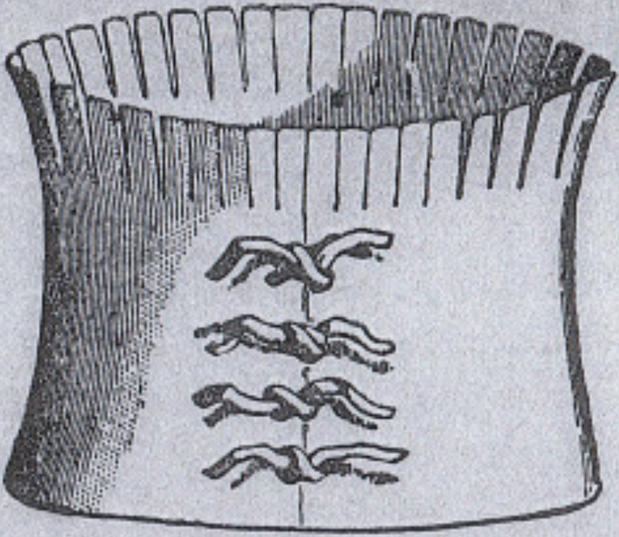
Lalamasin at puputlin ang pasta ng̃ apat na bahagui, at tatló sa canilá,y pabababain sa humiguit ng̃ caontí sa isang icaapat ng̃ centimetrong capal: saca puputlin silá ng̃ mg̃a tilas na 18 centimetros ang lapad; ilalagay ang apat sa mg̃a tilas na itó isá sa ibabao ng̃ isá at puputlin silá ng̃ pahalang, bibigyan silá ng̃ 6 na centimetrong taas Pumutol ng̃ ganiyan ng̃ tatlong puo,t anim na mumunting bandang magcacaparis sa haba,t lapad; maglagay ng̃ siam isá sa ibabao ng̃ isa at tacban silá ng̃ servilletang ginamit sa pagbalot sa pasta Sa mg̃a pinagtabasan gumaua ng̃ isang masa, pababain sa humiguit ng̃ caonti sa isang icaapat ng̃ centimetrong capal at putlin ng̃ isang pamutol ng̃ pastas na mabilog lagos, na 8 centimetros at calahati hangang 6 ang diametro; pagpipisanin cung magcagayon tatlong puo,t anim nitong mg̃a mumunting capa ng̃ siam siam, ilalagay sa ilalim ng̃ servilleta at saca ililigpit at mamasahin ang mg̃a pinagtabasang lalagyan ng̃ mg̃a ilang patac na tubig.

Pagcatapos nitó cucuha sa ilalim ng̃ servilleta ng̃ isang capang mabilog at isang rectangular, babasain ng̃ bahagyá ang canto o labí ng̃ mabilog at ididiquit ang isá lahat sa paliguidliguid sa caniyang labí, at ang dalauang dulo,y babasain at pag lalaquiping ididiin silá ng̃ dulo ng̃ cuchillo, upang magcapatong ng̃ lalô at magcadiquit. Ididiin ng̃ gayon din ang lahat ng̃ paliguid liguid ng̃ mabilog. Ilagay itong munting empanada sa isang mabilog na papel na 8 centimetro, ang diametro, na sa canilá,y naghanda na muna ng̃ 36 na magcacaparis.

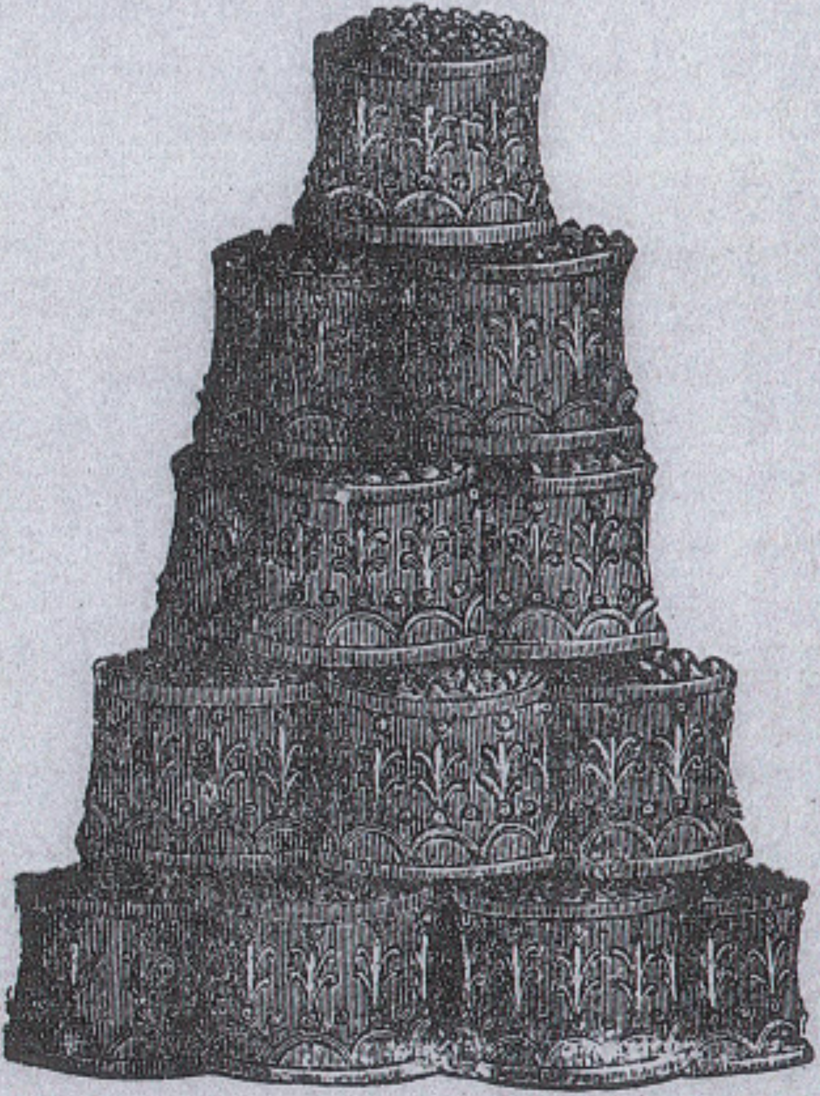
Gumauâ agad ng̃ isang cordong mabilog, isang tilas na 17 centimetro,t calahati ang habà at calahating centimetro ang diámetro, basain ng̃ bahagyá at ilaquip sa empanada idiin siyá sa ibabao ng̃ pagcacahinang ng̃ dalauang capa sa paa, at tatapusing idiin ang labing itaas upang paluang̃in siyá ng̃ caonti at bigyan siyá ng̃ mariquit na huguis at itaas ng̃ isang malaquing pastel na malamig na pangcaraniuan.

Tatapusin silang isá isá, at papagayon din, ang tatlong puo,t anim na pastelillos. Samantalang sila,y tinatapos, ihahanay at tatacban ng̃ isang servilleta, ng̃ di silá masirá sa hihip ng̃ hang̃in; pamumutihan pagcatapos ang fondo ng̃ baua,t isá sa canilá ng̃ isang cucharada ng̃ relleno, at titimbang̃in ang mg̃a codornices. Cung silá,y magtimbang ng̃ dalauang kilógramo, magtitimbang ng̃ bocod ng̃ 60 o 62 gramos ng̃ sal especia.

Ididiin o ilalatag ang mg̃a codornices at ilalagay silang magcacaagapay, at lalagyan silá sa ibabao ng̃ calahatî ng̃ sal especia; casunod na isasalin ang natitirá ng̃ relleno ilalagay siyá ng̃ bahabahaguing magcacaparis sa ibabao ng̃ baua,t isá ng̃ mg̃a codornices, na pahuhungcaguing parang mg̃a globos, isisilid sa canilá ang relleno; at samantalang iguinagayac ng̃ papaganiyan ang mg̃a codornices, isusuot silá baua,t isá sa isang pastelillo, ilalagay silang ang sicmura;y papaitaas. Pagca lahat ng̃ mg̃a pastelillo,y na rellenahan, titimplahan silang lalagyán sa bahabahaguing magcacaparis ng̃ natitirá ng̃ sal especia, at sacá sasalinan ang baua,t isá ng̃ isang cucharada ng̃ manticang mainam, malahiningá ng̃ bahagyá; samantalang ang manticang itó,y namumuô, ibababà ang natitirá ng̃ pasta sa isang icaapat ng̃



Lar. 21.—Moldeng cartón sa pagpofondo nḡ mḡa pasteles na malalamig nḡ jamon.



Lar. 22—Molde para sa mumunting pastel na gelatina na may codornices.

centimetrong capal at babahaguinin ng̃ isang pamutol ng̃ pastas, na mabilog at lagos, na may 6 hangang 7 centimetros ang diámetro. Pagpipisanin ang mg̃a redondeles (mabibilog), ng̃ siam siam, na patong-patong o suson-suson, at ililigpit at mamasahin ang mg̃a desperdicios (mg̃a acsayá); pagcatapos maglalatag sa pinagmamasahan ng̃ mg̃a putol na mahahaba,t maquitid ng̃ tocino na lubhang maninipis, at magpuputol ng̃ mg̃a mabibilog ng̃ isang pamutol ng̃ pastas na 5 centímetros ang diámetro. Maglalagay sa ibabao ng̃ baua,t codorniz ng̃ isa sa mg̃a mabibilog na itó ng̃ tocino; babasain ng̃ bahagya ang labî ng̃ pasta sa loob ng̃ pastel; maglalagay sa ibabao ng̃ isa sa mg̃a mabibilog ng̃ pasta upang maguing taquip, at ididiin laban sa labî ng̃ pastel upang mahinang siya.

Handâ na ng̃ papaganiyan lahat ng̃ mg̃a pastelillos, papantain ang labî ng̃ palong at tatadtarin. Pagca naayos na ng̃ papaganiyan, isa sa husay sila,t gagayacan o pamumutihan ng̃ mg̃a mumunting palma.

Pagca sila,y napamutihan na,y muling isa sa husay silá sa apoy ng̃ maingat, upang sila,y magcaculay ng̃ magcacaparis. Ilalagay sila sa iba,t ibang mg̃a plancha, at sa layong 10 centimetros sa pagui-paguitan nila, pagingatan na ang mg̃a palong ay huag lumagay na bucás ng̃ malabis; ilalagay silá sa hurnong masiglá, at pagca ang mg̃a palong ay nagpapasimula ng nagcuculay, aalisin sa loob ng̃ dalauang puong minutos; pagcatapos ng̃ tacbong ito ng̃ panahon muling ilalagay sila sa hurnó tatacban sila ng̃ mg̃a dahon ng̃ papel.

Pagcatapos ng̃ calahaiing oras ng̃ paglulutó iuurong ang 'mg̃a plancha sa bibig ng̃ hurnó, upang pibitin ang cabilang muc ha ng̃ mg̃a pastelillos na nalalapit sa labî ng̃ plancha, cung hindi ganito, sila,y magcacaroon ng̃ lalong culay sa isang muc há cay sa cabilâ.

Pagca ang mg̃a pastelillos ay tumagal na ng̃ isang oras sa lutuan, cucunin sa hurnó at ilalagay sa ibabao ng̃ mg̃a panaquip at dadalhin sa lugar na malamig.

Sa sumunod na arao, pagdating ng̃ sumandali ng̃ paghahandâ ng̃ malaquing pieza, aalisin ang mg̃a taquip ng̃ mg̃a pastelillos at papalitan ng̃ mabuting gelatinang masarap at lubhang naugaag̃aninag, na tatadtaring lubhang maliliit upang bigyan siyá ng̃ lalong quintab.

Magticlop ng̃ maing̃at ng̃ isang mariquit na servilletang tulad sa damasco at ilagay sa malaquing pingan. Paging̃atan na ang servilletang ito,y lumagay na ligpit anopa,t boong siya,y pumantay sa labî ng̃ pingan. Ihahandâ pagcatapos ang catipunang itó paris ng̃ ipinahahayag ng̃ figura 22.

Mg̃a pastelillos ng̃ gelatina na may alondras

Alisan ng̃ balahibo,t salabin pitong puo,t dalauang alondras, na aalisan ng̃ butó ng̃ maing̃at. Maglalagay ng̃ dalaua sa baua,t pastelillo; itó ang iquináiibá nilá sa mg̃a na uná. Ang ibá ng̃ palacad ay yaon din; gayon man, dapat ilagay ang mg̃a menudillos sa relleno.

Mg̃a pastelillos ng̃ gelatina na may becacinas

Muha ng̃ labing ualong mainam na becacinas, at pagcatapos na silá,y mahimulmulán, masalab at maalisán ng̃ butó, bahatiin silá sa calahatian, upang pamutihan dalauang pastelillos ng̃ baua,t becacina; at tatapusin ang pag gauá paris ng̃ sinabi sa lalong itaas, ilalagay ang mg̃a menudillos sa relleno.

Palalacarin ng̃ gayon din sa pagpapamuti sa mg̃a pastelillong itó ng̃ mg̃a pichones, ng̃ mg̃a calapating parang, ng̃ mg̃a sisiu ng̃ codorniz, ng̃ mg̃a ortegas, ng̃ mg̃a petirrojos, ng̃ mg̃a morindelos, mg̃a avefrias, ng̃ mg̃a pardales, ng̃ mg̃a hortelanos at mg̃a iba pa.

Mg̃a pastelillos ng̃ gelatina na may filetes ng̃ gazapo

Pagcatapos na macunan ng̃ mg̃a filetes ang labing ualong gazapos sa bondoc, aalisan silá ng̃ lamad na malitid at bubugbuguing marahan siló ng̃ dahon ng̃ cuchillo, upang palaparin sila ng̃ caonti; isasahusay silá paris ng̃ ugali. Maglululón pagcatapos ng̃ isang filete, pasisimulan sa dulong lalong manipis, lololonin siyá sa ibabao niyá rin, at ilalagay na matuid sa pastel liliguiran siyá ng̃ relleno. Ang relleno,y inihahandá paris ng̃ dati, sasamahan siyá ng̃ isang báhagui ng̃ lamán ng̃ mg̃a hitâ ng̃ mg̃a gazapos.

Susundin yaon ding palacad na isinalaysay na tungcol sa paghahandâ ng̃ mg̃a pastelillos na ito, pagpapamuti sa canila, pagtitimpla,t pagluluto sa canilá.

Mg̃a pastelillos ng̃ gelatinang may filetes ng̃ ibon

Pagca salab ng̃ labing ualong sisiu, cucunin ang mg̃a filetes parang laan sa isang fricasé, babalutin ang relleno ng̃ mg̃a filetes bubuô ng̃ parang isang globo. Ang relleno,y gagauin ng̃ lamán ng̃ mg̃a hitâ at tatapusin ang pag gauá ng̃ paris ng̃ isinalaysay.

Mg̃a pastelillos ng̃ gelatinang may casamang atay (foie gras) na may trufas

Maglinis ng̃ dalauang puo,t apat na atay ng̃ mg̃a capones sa tubig na malamig; patititiin silá pagcaraan ng̃ tatlong oras; pagcatapos puputlin baun,t atay ng̃ dalauang bahagui at ihihiualay ang bahaguing nadiquit sa balat, gayon din ang mg̃a hiblá. Casunod na puputol ng̃ 500 gramos ng̃ trufas ng̃ mg̃a mitsang calahating centimetro cuadrado at limang centimetrong habá; puputlin baua,t mitsá sa guitná, datapua pahiuás, upang silá,y lumabas na matutulis sa dulo; pagcatapos sa tulong ng̃ malaquing cuchara,y magbubucás ng̃ isang butas na matuid sa isang piraso ng̃ atay at isusuot isang mitsá ng̃ trufa. Pagca napamutihan ng̃ ganiyan ng̃ trufas ang tatlong puo,t anim na piraso ng̃ atay na lalong maiinam, ilalagay silá sa isang cacerolang may lamang 500 gramos ng̃ manticang mainam, gayon ding dami ng̃ tocinong quinayod, dalauang chalotes na tinadtad at pinaputi, isang cucharada ng̃ perejil, dalaua ng̃ setas at dalaua ng̃ trufas, lahat sila,y tinadtad na magaling at ang sal especiang cailangan upang ang sangcap ay maguing masarap.

Ilagay ang cacerola sa ibabao ng̃ isang apoy na catamtaman at pabayaan silang maluto sa apoy na banayad sa loob ng̃ mg̃a ilang minutos, pagcatapos nito,y isasalin silá sa isang malaquing pingan. Pagca lumamig na ang mg̃a atay (*foie gras*) tatabasin ng̃ mabilog; at ang natitirá ng̃ atay, sampu ng̃ mg̃a acsayang nangaling dito sa huling pag gauá, ay babayohin sa lusong; pagca silá,y naliguis ng̃ magaling, isasama ang sangcap na pinaglutuan ng̃ mg̃a atay; pagcatapos isasama ang natitirá ng̃ mg̃a mitsá ng̃ trufas na pinagputolputol ng̃ mumunting cuadrado, isang cucharada ng̃ *veloutée* at tatlong buroc ng̃ itlog.

at ilalagay itong rellenong mainam sa isang camao.

Ihandá ang mg̃a pastelillos paris ng̃ ugali at pamutihan silà ng̃ gayon din. Maglagay ng̃ caonting relleno sa ibabao ng̃ atay at caonting sangcap. Tapusin ang pag gaua alinsunod sa mg̃a palacad na ipinahayag laan sa mg̃a pastelillos ng̃ mg̃a codornices.

Itong mg̃a pastelillos ng̃ *foie gras* ay siyang mg̃á guinagaua ng̃ lalong madali, sapagca,t ualang anománg aalisan ng̃ butó.

Ito,y hindi pumipiguil na upang gauin ang daming ito ng̃ pastelillos, dalaua catauong sanay at bihasa,y gumugugol ng̃ apat na oras.

CAPITULONG ICATATLO

Malaquing pastel fiambre ng̃ mg̃a perdigones (mg̃a sisiu ng̃ perdiz), na may trufas

Ang ganitong daquilang pastel ay lubhang caaya aya sa mg̃a paglalacbay sa pang̃ang̃aso,t paglalacad sa buquirin na guinagauang samasama sa loob ng̃ mg̃a maiinam na arao ng̃ taginit at gayon din sa mg̃a almusal na guinagaua ng̃ayon, lalong lalo na ng̃ mg̃a maibiguin sa mg̃a pasteles, sapagca,t ang pastel na ito,y gaganap sa panahong darating ng̃ isang daquilang catungculan sa mĝa catipunan nĝ mĝa matalino tungcol sa pagcain.

Paraan nĝ paggauâ —Maghandâ nĝ apat na litro,t calahati nĝ pasta, na babalutin sa isang servilletang halomigmig nĝ caonti. Pagcatapos nito,y maghihimulmol at magsasalab nĝ limang màbubuting perdigones, na aalisan nĝ butó paris nĝ ugali. Timbangin ang lamán nĝ mĝa perdigones na ito, at sa 500 gramos tumimbang nĝ 16 na gramos nĝ sal especia; cuning isunod ang laman nĝ dalauang gazapos sa boudoc; tumimbang nĝ 750 gramos at tadtaring may casamang 1.110 gramos nĝ tocinong matabâ. Pagca natadtad nĝ magaling duduruguin ang rellenong ito sasamahan nĝ 32 gramos nĝ especia, dalauang buroc nĝ itlog, isang chaloteng tinadtad at pinaputi, isang cucharada nĝ perehil, dalaua nĝ setas at dalaua naman nĝ trufas, lahat sila,y tinadtad na magaling. Haluan ang rellenong itó sa isang camao nĝ 500 gramos nĝ trufas na pinagputol putol na cubitos na calahating centímetro cuadrado, at isang cucharada nĝ *veloutée* o nĝ salsa española.

Magputol nĝ calahating kilógramo nĝ tocinong mataba nĝ mumunting tilas, na hahaluan nĝ 16 na gramos nĝ sal especia at dalauang cucharada nĝ finas hierbas, paris sa una.

Maghandang casunod nĝ isang balombalonan nĝ ternera; mimichahan nĝ mĝa ilang tilas nĝ tocino ang laman nĝ mĝa perdigones, iingatan huag siyang palalagpasan; pagcatapos mimichahán ang ternera ng̃ natitira ng̃ mg̃a tilas ng̃ tocino.

Masahin ang tatlong icaapat na bahagui ng̃ pasta upang ihandá ang pastel na 21 centímetros ang lapad at gayon din ang taas. Isilid sa loob ang may calahati ng̃ relleno, pamutihan siya hangang sa mg̃a may 15 centimetros na taas, pantay sa fondos, bugbuguin ng̃ maraban ang mg̃a perdigones upang palaparin silá, at ilagay sá ibabao ang calahati ng̃ caniyang sal especia. Sidlan ang baua,t isá sa canilá ng̃ isang cucharada ng̃ relleno na nag-aanyong globo; tadtarin sa iba t ibang bahagui ang ibabao ng̃ lamán ng̃ mg̃a perdigones ng̃ dulo ng̃ cuchillo; casunod na ilagay silá sa pasta bigyan silá ng̃ huguis ng̃ isang pusò, upang pamutihang magaling ang fondo ng̃ pastel. Pamutihan ang mg̃a guang ng̃ mga perdigones ng̃ mg̃a relleno at ilalagay sa ibabao ang natitirá ng̃ caniyang sal especia.

Timbang̃in ang balombalonan ng̃ ternera, at ayon sa caniyang timbang ng̃ sal especia (15 gramos na asin sa 500 gramos) na cailang̃an sa caniyang sangcap, putlin siyang biluguing magaling at ilagay sa ibabao ng̃ mg̃a perdigones. Pamutihan sa paliguidliguid ng̃ natitirá ng̃ relleno, at ilagay sa ibabao ang caniyang sal especia; tacbang lahat ng̃ 50 gramos ng̃ manticang mainam na iniayos ano pa,t ang bahaguing itaas lumagay na maombog. Tacban ang lahat ng̃ mg̃a tilas ng̃ tocino at dalauang dahon ng̃ laurel.

Masahin ang tatlong icaapat ng̃ natitirá ng̃ pasta at pababain sa 29 centimetros na diámetro. Basain ng̃ bahagyá ang loob ng̃ labí ng̃ pastel at ilagay itong capang pinababà sa ibabao. Gumauá ng̃ isang butas sa guitná at tapusin ang pag gauáng susundin ang mg̃a palacad na isinalaysay sa *Pastel de jamón*. Pabayaang malutô ng̃ apat na horas, at pagaalis sa caniyá sa hurnô tacban ng̃ caonting masa ang butas ng̃ taquip.

Pagca lumamig ng̃ magaling, pupatlin ang taquip ng̃ maingat at aalisan ng̃ taquip ang pastel upang cunin ang balombalonan ng̃ ternera, na papalitan ng̃ isang salmorejo fiambre (salsang pinalamig), ng̃ limang perdigones na may casamang trufas, na ang salsang itó,y guinagauang taglay ang amoy ng̃ mg̃a butó ng̃ mg̃a hayop na napang̃aso.

Ilalagay ng̃ maayos ang mg̃a perdigones sa pastel, isasalin sa ibabao ang salsa at ang mg̃a trufas, at tatacbang lahat paglalagay ng̃ taquip. Ihain ang pastel sa isang servilleta o nababalot sa papel, at ilagay na matuid, cun siya,y ililipad.

Palacarin ng̃ gayon din sa pag gauâ ng̃ mg̃a pasteles fiambres ng̃ lahat ng̃ mg̃a bagaybagay na mg̃a ibon, ng̃ mg̃a faisanes, ng̃ becadas at ng̃ filetes ng̃ mg̃a lebratillos.

Sa mg̃a munting pagcain bago mag almusal macagagaua naman ng̃ mg̃a pastelillos fiambres na naglalaman ng̃ isá lamang na perdigón na may casamang trufas at isa naman sa salsa.

CAPITULONG ICAAPAT

Malaquing pastel na malamig ng̃ dumalaga na may trufas

Gumauà ng̃ gayon ding paraan ng̃ apat na litro,t calahatì ng̃ pasta sa paghahandà o 2 kilogramo,t calahatì *(tigni ang pangcat na ito, unang bahagui)*, at balutin sa isang servilletang halomigmig ng̃ caontî.

Maglagay ng̃ kilogramo,t calahatì ng̃ trufas sa isang malaquing camao na punó ng̃ tubig na mainit na binantuan ng̃ malamig; cuscusin silá ng̃ magaling upang alisan sila ng̃ lupa,t buhang̃in; talupan silá ng̃ maing̃at, upang alisin ang lalong maliit na bahaguing mangyayari ng̃ lamán; ayusin ang lalong mg̃a pang̃it, at ang mg̃a acsaya,y tadtarin upang ilagay silá sa relleno.

Maghimulmol at magsalab ng̃ isang mainam na dumalagang pinacain, na aalisan ng̃ butó ayon sa ugali. Maghandá agad ng̃ isang balombalonan ng̃ ternerang maputing-maputi at isang bahagui sa ibabá ng̃ balombalonan, na cucunan ng̃ 500 gramos, na tatadtaring may casamang 750 gramos ng̃ tocinong matabá at

375 gramos ng̃ jamón. Pagcatadtad na magaling ng̃ lahat, sasamahan ng̃ 32 gramos ng̃ sal especia, isang itlog, dalauang buroc ng̃ itlog, isang cucharada ng̃ *veloutée* o ng̃ española, dalauang chalotes na tinadtad at pinaputi, isang cucharada ng̃ perejil, dalaua ng̃ setas at dalaua naman ng̃ trufas, ang lahat ay tinadtad na magaling.

Pagca itong sangcap ay malalahóc na magaling sa lahat ng̃ cañyang mg̃a bahagui, ilalagay siya sa isang camao; magpuputol ng̃ mahahabâ maquiquitid na maliliit ng̃ 750 gramos ng̃ tocinong matabà, na habaluan ng̃ 185 gramos ng̃ sal especia at dalauang cucharada ng̃ finas hierbas.

Titimbang̃in ang dumalaga at titimbang̃in ang canyang sangcap, samacatuid, 16 na gramos ng̃ sal especia sa 500 gramos, at ilalagay ang asing itó sa isang tabi, titimbang̃in ng̃ gayon din ang ternera, at ilalagay ang canyang asin ng̃ bucod. Pagcatapos nito mimichahan ng̃ tocino ang dumalaga at ang ternera, puputlin ang mg̃a dulo ng̃ mg̃a tilas ng̃ tocino na lumalabas sa ibabao ng̃ mg̃a lamán. Pagcatapos ng̃ bahaguing itó ng̃ pag gauâ, mamasahin, bibigyan silá ng̃ buguis itlog, ang mahiguit sa tatlong icaapat na bahagui ng̃ pasta, at pabababain itóng bubuó ng̃ isang capang mahabâ na 75 centimetros at 24 ang lapad;. tatabasang bubuo ng̃ isang rectángulo, bibigyan siyá ng̃ 59 centimetros na habâ at 25 ng̃ lapad; pagsamasamahin ang mg̃a pinagtabasan at gauin silang isang capang pinababâ sa mg̃a 2 centímetros na capal, na puputling mabilog, may 28 centímetros ang diámetro at itutupi siyá ng̃ caonti sa paliguidliguid na ididiin ang masa, yao,y dapat magbauas ng̃ caniyang lapad ng̃ isang mabuting centimetro,t calahati, at ilalagay sa ibabao ng̃ isang planchang bahagyang pinahiran ng̃ manticâ lamang sa guitnâ.

Casunod na ilalagay ang talim ng̃ cuchillo sa ibabao ng̃ capa rectangular sa may mg̃a 5 centímetros ng̃ labì ng̃ isa sa caniyang mg̃a dulo; itutung̃ó ang cuchillo at puputlin ang pasta ng̃ pahiuas na di babauasan ang habâ ng̃ capa; gayon din ang gagauin sa cabilang dulo na babalictarin ang capa; ihaharap na ilalagay siyá sa paliguidliguid ng̃ pastang mabilog, na yao,y dapat gumauá ng̃ mabuting panoorin; natatantóng quinacailang̃ang bauasan sa hilig ang dami ng̃ masa sa mg̃a dulo; sapagca,t ang mg̃a itó,y nang̃agcacacrùz o nang̃ag̃cacapatong ang isá sa ibabao ng̃ isá sa isang lapad na 5 mabuting centimetros; upang pagdiquitin silá babasain ng̃ bahagyá ang daldaang dulong binauasan ng̃ masa, paris naman ng̃ capal ng̃ capang mabilog, na sa paliguid liguid niyá,y ilalagay ang isá, na ihihinang o ididiquit itó sa ibabao niya rin, ididiin siyang magaling upang ang pagcapatong ay huag maquita, at pagcatapos ihinang namang siyá sa lahat ng̃ paliguid liguid ng̃ mabilog. Saca maglololón ng̃ isang tilas upang gumauá ng̃ isang cordon na 56 centímetros ang habá at centímetro,t calahati ang diametro, babasain at ididiquit sa labí ng̃ pastel, aalalayan siyá sa labas samantalang inahihinang sa loob; ididiin ng̃ caonti ang pasta sa itaas upang bigyan ang pastel ng̃ caonti pang luang at mainam na tindíg.

Pagcayari nitó, ilalatág o ilalapad ang dumalaga sa pinagmasahan at ilalagay sa ibabao niyá ang calahatì ng̃ caniyang sal especia, bubutbutan siyá ng̃ pitong trufas na hinati sa guitná at maglalagay sa ibabao ng̃ 500 gramos ng̃ relleno na pagsusuotang binahagui ng̃ dalauang calahating trufas. Gumauà ng̃ isang parang globo sa dumalaga at tadtarin siyá ng̃ dulo ng̃ cuchillo sa iba,t ibang bahagui.

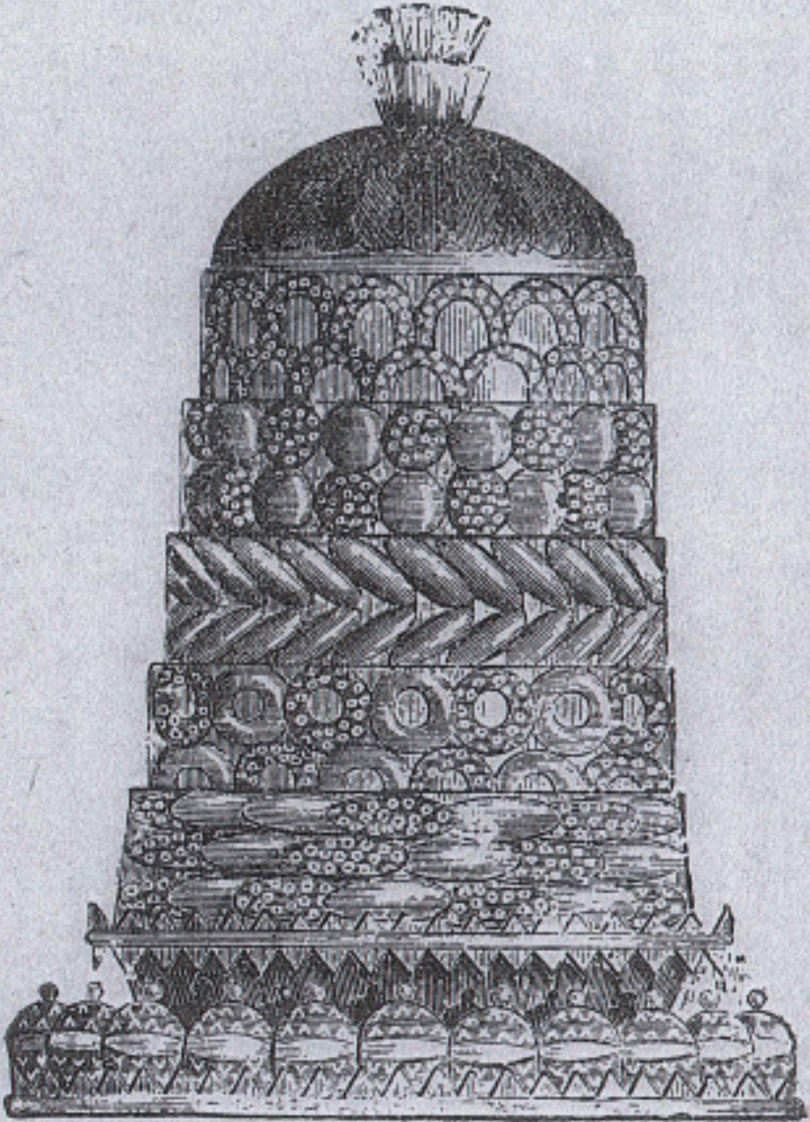
Isilid sa pastel ang icatatló ng̃ relleno na paparehohin; tabasin pagcatapos ang balombalonan ng̃ ternerang mabilog na mabilog at caagpang ng̃ diámetro sa loob ng̃ pastel, ng̃ di macapangit sa caniyá; ipasoc sa pastel ng̃ maingat, liguiran siyá ng̃ isang cordong relleno, at rerellenahan ng̃ canyang mg̃a acsayá ang mg̃a bahaguing lalong maninipis, upang ilagay siyang gayon ding cacapál. Ilagay sa ibabao ang canyang sal especiang (tinimbang na muna) at dalauang trufas na pinagputol putol ng̃ mahahaba,t maquiquitid, samacatuid, baua,t trufa ng̃ apat na bahagui. Ilagay sa ibabao ang dumalaga na ang sicmura,y papaitaas, tacban ng̃ caniyang sangcap at tacban siya ng̃ natitira ng̃ relleno; putlin ng̃ dalaua ang mg̃a buling trufas at ipagbabaon sila sa relleno, pabayaang maquita ang canilang taguilirang lalong malapad; maglagay sa ibabao ng̃ dalauang dahon ng̃ laurel at tacban ang lahat ng̃ 500 gramos ng̃ manticang mainam (na linamas) at ng̃ mg̃a putol na mahahaba,t maquiquitid ng̃ tocino pagingatang lùmagay na maombog sa guitnà, upang bigyan ng̃ lalong mainam na tindig ang taquip ng̃ pastel. Iligpit ng̃ caontî ng̃ dulo ng̃ cuchillo ang rellenong napadiquit sa pasta sa bahaguing itaas ng̃ pastel.

Masahin ang tatlong icaapat ng̃ natitirá ng̃ pasta na pababababain sa 29 na centímetros na diámetro, at isang capal na isang centímetro o mahiguit; pagcatapos babasain sa loob ang pasta ng̃ bahaguing itaas ng̃ pastel Ilalagay sa ibabao itong capang pinababâ upang maguing panaquip; gagaua ng̃ isang butas sa guitna, ididiin sa paliguid liguid laban sa labî ng̃ pastel upang idiquit siyang magaling; putlin ng̃ lalong matuid na mangyayari lahat ng̃ labî, at paluang̃in ng̃ caontî upang bigyan siya ng̃ lalong mainam na tindig; tadtárin ang labing itó, gumaua sa ibabao ng panaquip ng̃ isang mariquit na bulaclac na muntí; pagcatapos pamumutihan ang paliguid liguid ng̃ pastel o tadtarin siyang macapal ng̃ caontî at babalutanng itlog at harinang magaling. Gagaua ng isang tilas na papel na may mĝa 2 centímetros ang lapad, papahirang bahagyá ng manticâ at ilalagay sa paliguid liguid ng labi sa itaas ng pastel upang alalayan ang palong. Aalalayan itong tilas na papel ng ibang lalong maquitid na binasâ ng itlog at harina, at ididiquit sa ibabao ng una. Pagcatapos na pahiran ang itlog at harinang pumatac sa ibabao ng plancha, ipapasoc sa hurnong masiglá ng sampuong minutos. Aalisin sa hurnó pagcatapos ng panahong itó at muling tatacban siyá ng cartong isinalaysay sa *Pastel nĝ jamón.*

Pagca ang bahaguing itaas ng pastel ay may culay guintó ng bahagyá, tatacban siyá ng apat na dahon ng papel na pinagpatong patong, magpapasoc sa guitnâ ng isang pacong tangaling cahoy na ipapasoc sa butas ng taquip ng pastel; ang pacong itó,y guinagamit upang piguilin ang papel ng di matinag paglaqui ng pastel sa hurnó. Pababayaan siyang malutò ng apat na horas; pag aalis sa caniyá sa hurnó, magsasalin sa loob ng apat na vaso ng mabuting sabao, na pinalinao ng vino de Madera, at tatacban ang butas ng taquip ng caonting pasta na itinagò sa bagay na itó.

Mĝa PAGMAMALAS.—Itong paraan ng pag gauâ ng pastel na catatapos na isinalaysay, na gagamit ng dalauang capang pinahabâ, isang retangular at isang mabilog, ay lubhang madali,t magaan sa mg̃a tauong hindi bihasang gumauá ng̃ ganitong mg̃a pasteles na malalaqui, at tunay na, sa dalauang puong pasteleros, labing siam ang caliitang macagagauang madali niyaon sa paraang itó, samantala na sa gayon ding bilang di magcacaroon ng̃ dalauang may caya sa pag gauá ng̃ mg̃a yaon sa pamamaguitan ng̃ diin ng̃ mg̃a dalirí, paris ng̃ guinagauà ng̃ayon, dahil sa ang ganitong mg̃a pasteles ay dapat magcaroon ang caliitan magmula sa 21 hangang 24 na centímetros na taas. Ang ganitong caya,y hindi nauucol cundi sa mg̃a artistas sa ng̃ayon, sapagca,t ang mg̃a dati,y gumagauà ng̃ mg̃a pasteles ng̃ malaquing sahol na inam ng̃ tindig at caring̃alan cay sa amin. Ang aming paggaua,y humiguit sa lahat sa canilá.

Sa pagpapaquilala ng̃ paraang itó ng̃ paggauá ng̃ ganitong mg̃a pasteles, inaacalà naming cami,y naggagauad ng̃ isang paglilingcod na macabuluhan sa aming mg̃a casama sa arte o hanap buhay, sapagca,t tunay na ang palacad na ito,y mayroong calaluan na siya,y madali at maguinhaua sa lahat ng̃ mg̃a di lubhang nacatatalos ng̃ ganitong mg̃a bagay na pag-gaua. Bucod sa rito ang palacad ay matulin sa caniyang paggaua, at ito,y may malaquing cabuluhan sa mg̃a sumandali ng̃ cailang̃an at, lalong lalo na, sa mg̃a malalaquing tindahan, na doon maminsan-minsa,y mayroong hinihing̃ing limá o anim na pasteles na ganitó.



Lar. 23.—Croquemboucheng caraniuan.

Ang mg̃a pastelos ng̃ mg̃a capones, ng̃ mg̃a sisiu at ng̃ ibang mg̃a ibon ay inihahanda,t isinasahusay ng̃ paris din ng̃ na una.

Malaquing pastel na malamig ng̃ mg̃a sisiu ng̃ ánade

Maghandá ng̃ apat na litro,t calahatí ng̃ pasta sa ugaling palacad; pagcatapos hihimulmulan, sasalabin at aálisan ng̃ butó dalauang maiinam na sisiu ng̃ ànade Maghahandá ng̃ isang balombalonan ng̃ ternerang maputing maputi, igagayac ang relleno ng̃ paris ng̃ isinalaysay sa pastel na nauna, at tatapusin ang paggaua ng̃ papagayon din.

Pastel na malamig ng̃ mg̃a lebratillos

Pagcatapos na macapaghandá ng̃ kilógramo,t calahatí ng̃ trufas aalisan ng̃ butò tatlong lebratillo at tatadtarin paris ng̃ ugalî. Magtitimbang ng̃ 750 gramos ng̃ laman ng̃ mg̃a lomos (gulugod) at ng̃ mg̃a atay na capua tatadtaring may casamang isang kilògramo ng̃ tocinong matabá at 375 gramos ng̃ mabuting jamòn, 40 gramos ng̃ sal especia, dalauang buroc ng̃ itlog, apat na eucharadas ng̃ finas hierbas at isa ng̃ *veloutée* o ng̃ española; maghahanda,t pamumutihan isang balombalonan ng̃ ternera at tatadtaring magaling. Gagauin at pamumutihan ang pastel paris ng̃ ugalî, bibigyan siyá ng̃ apat na oras sa paglulutô. Pagaalis sa caniyà sa hurnó, pagiingatang lagyan siya ng̃ isang mabuting sabao, na guinauà ayon sa ugalî na may casamang mg̃a butó ng̃ mg̃a lebratillo at mg̃a pinagtabasan ng̃ ternera.

Ang mg̃a pasteles ng̃ liebre, conejo at gazapo sa bondoc ay guinagauà ng̃ papagayon din.

CAPITULONG ICALIMA

Mg̃a pastel na malalamig ng̃ carné, may casamang vinó de Madera

Muna ng̃ apat na litro,t calahatî ng̃ pastang guinagaua ayon sa ugalî *(tig̃nî ang pang̃cat na itó, unang bahagui):* maghahandang casunod ng̃ isang mabuting balombalonan ng̃ vaca. Mag putol ng̃ tilas na 16 na centímetros ang habà at isang centímetro ang capal ng̃ 500 gramos ng̃ mabuting jamón, datapua hindi guinágamit cundi ang ualang tabá at bilao. Mag tilas namán ng̃ isang kilógramo ng̃ tocinong matabá; haluan ng̃ 31 gramos ng̃ sal especia at dalauang cucharada ng̃ finas hierbas na tinadtad ng̃ finong fino; casunod na titimbang̃in ang balombalonan ng̃ vaca; at ayon sa caniyang timbang, maglalagay ng̃ 16 na gramos ng̃ sal especia sa baua,t 500 gramos ng̃ laman, at ilalagay ang asing itó sa isang tabi.

Pasisimulán pagcatapos na mimitchahan ang vaca ng̃ papaganitó: paghahaluing sunodsunod isang tilas ng̃ jamón sa paguitan ng̃ dalauá ng̃ tocino, na magcahiualay ng̃ centimetro,t calahati ang isá sa isá, upang ang balombalonan ay mapamutihang magaling; ipasoc ang mg̃a tilas na itó ng̃ pahilig ng̃ caontí at ibabaon sa catauan ng̃ lamán. Talian ng̃ isang sinulid ang lamán, na huag siyang malulupi, at bigyan siyá ng̃ isang huguis na mabilog at ang lalong malaquing taas na mangyayari.

Maglagay sa fondo,t paliguid liguid ng̃ isang cacerola sa salsas (sapagca,t gayon ang nauucol ng̃ lalong magaling dahil sa caniyang taas) ng̃ mg̃a tilas ng̃ tocino, at 500 gramos ng̃ jamong pinagtilas tilas. Ilalagay sa ibabao ang balombalonan ng̃ vacang naliliguiran ng̃ mg̃a piraso ng̃ zanahoria (dalaua), apat na sibuyas na tinadtad na may casamang mg̃a ilang clavo, dalauang munting sang̃á ng̃ perejil, mg̃a sibuyas na mumunti,t murá, laurel, tomillo at tatlong cucharadang malalaqui ng̃ mabuting grasa ng̃ ibon o ng̃ marmita, isang vasong sabao na masustancia, isang bótella ng̃ mabuting vino de Madera seco, calahating copa ng̃ aguardiente at ang sal especiang tinimbang na muna ayon sa timbang ng̃ carne o lamán. Tacbang lahat ng̃ isang mabilog na papel na pinahiran ng̃ mantica.

Pagcatapos ng̃ isang calahating oras ng̃ pagcuculo ilalagay ang cacerola sa ibabao ng̃ fogón, may apoy sa ibabao at sa ilalim. Pababayaan siyá ng̃ ganiyan sa apoy na banayad sa loob ng̃ tatlong oras, ingatang huag titiguil ang pagculó.

Ilalagay pagcatapos ang cacerolá sa lugar na malamig at pababayaang lumamig, pagcatapos ilalagay ang vaca sa isang malaquing pingan. Ang ilalim ng̃ guiso ay idaraan sa isang servilleta; ilalagay sa isang pingan ang jamón, magtimbang ng̃ isang kilógramo ng̃ tocinong matabâ, na dito,y nasasacop ang mg̃a tilas-ng̃ tocinong ilinutong casama ng̃ vaca. Tatadtarin ang tocinong itóng may casamang 500 gramos ng̃ vaca at 500 gramos ng̃ jamóng ilinutong casama niyá, na tinadtad na lubhang magaling. Sasamahan ng̃ 48 gramos ng̃ sal especia, apat na cucharada ng̃ finas hierbas, isang itlog, dalauang buroc at isang cucharada ng̃ *veloutée.*

Ilalagay ang rellenong itó sa isang camao; baluan ng̃ isang ditâ ng̃ vacang a la escarlata, na inihandá na muná,t pinutol ng̃ maliliit na cuadrado.

Pagcatapos ng̃ pag gauâ, gagauin ang pastel ayon sa ugalì. Isisilid ang calahatì ng̃ relleno sa loob ng̃ pastel, nalalatag sa fondo,t sa paliguid liguid; pagcatapos bibiluguing magaling ang balombatonan ng̃ vaca, upan ding huag papangitin ang pastel, ilalagay ang mg̃a acsayang lumabas sa ibabao ng̃ relleno ng̃ fondo ng̃ pastel. Sa ibabao ilalagay ang balombalonan, sasamahan siyá ng̃ 31 gramos ng̃ sal especia, na tatacban ng̃ natitirá ng̃ relleno at saca 500 gramos ng̃ manticang mainam at mg̃a tilas ng̃ tocino, pagingatang matirang maombog sa guitná. Tatapusing paris ng̃ pinagcaugalian. (*Tignan sa bagay na itó* PASTEL NG̃ JAMON.) Ilagay sa hurnong masiglá, bigyan siyá ng̃ apat na oras sa lutuan.

Pag aalis sa caniyá sa hurnó ilalagay sa pastel ang fondo ng̃ guiso ng̃ balombalonan ng̃ vaca. Ang tunao na itó,y hindi dapat lumabis sa tatlong vaso; cun hindi gayon ay iigahin siyá ng̃ paris ng̃ nauucol. Tacbang magaling ang pastel ng̃ caonting pasta na pinagingatang itagó.

Isang mabuting balombalonan ng̃ vacang ganiyan ang pagcacahandá ay isang pagcaing caaya aya. Ang ganitong mg̃a pasteles ay lubhang calugod lugod sa mg̃a paglalacbay, pag papasabuquirin, mg̃a pang̃ang̃asong samasama at, lalô na, sa mg̃a malalaquing almusal, na sa canilá ang bahaguing itó ng̃ vaca na guinauang pastel ay dapat pahalagahan, dahil sa caibigang cumain na dapat taglain ng̃ lahat na inanyayahan sa oras na itó ng̃ arao.

Palalacarin ng̃ gayon ding paraang isinalaysay sa pag gaua ng̃ mg̃a malalaquing pasteles ng̃ mg̃a hitâ ng̃ baboy damó, ng̃ corzo, ng̃ ciervo (sung̃ayan), ng̃ cervatillo, ng̃ gamo at ng̃ jabato. Iaayos ang paglulutó ng̃ ganitong mg̃a carné ayon sa cagulang̃an at caururaan.

Malaquing pastel na malamig ng̃ mg̃a filetes ng̃ vacang may casamang trufas

Muha ng̃ dalauang mabubuting filetes ng̃ vacang mabuting calidad. Pagcatapos na mahiualay sa canilá ang báloc ng̃ balát at lahat ng̃ canilang mg̃a litid, mimttsahán sa, boong cacapalan nilá ng̃ paris din ng̃ balombalonan ng̃ vaca na catatapos na isinalaysay, at guinagauá ang gayon ding relleno.

Pagca ang pastel ay nahahandá,t pinaimutiban ng̃ relleno, puputlin ang mg̃a dulo ng̃ mg̃a tilas ng̃ tocino,t ng̃ jamón na lumalabis sa capal ng̃ carné. Ilalagay sa ibabao ng̃ mg̃a filetes ang sal especia, na 16 na gramos sa 500 gramong timbang ng̃ mg̃a filetes bago silá mitsahan. Pagcatapos babahagui ng̃ ualong trufas (baua,t'isá ng̃ apat na bahagui) at ipangtataquip silá sa mg̃a filetes, na lololonin sa ibabao nila rin ng̃ papaganitó: pasimulán sa dulong lalong matabá, upang lumabas na lalong mabilog; ilalagay siyá agad sa pastel at maglalagay sa ibabao ng̃ ualang catangian ng̃ apat na trufas na pinutol ng̃ dalauang piraso; titimplahang lahat ng̃ calahati ng̃ sal pimienta, daragdagan ng̃ caontí pa sa mg̃a trufas. Sa ibabao ilalagay ang icatló ng̃ natitira ng̃ relleno Saca lololonin ng̃ gayon din ang icalauang filete at ilalagay sa ibabao ng̃ isá tatacban siyá ng̃ natitirá ng̃ sal especia at ng̃ relleno, sa ibabao nitó,y magbabaon ng̃ pitó ó ualong trufas na buô, lalagyan silá sa ibabao ng̃ caonting sal especia. Tacbang lahat ng̃ 500 gramos ng̃ manticang malinam may casamang mg̃a tilas ng̃ tocino at laurel. Tapusin ang pastel paris ng̃ ugali at ilagay sa hurnó sa loob ng̃ apat na oras. Pag cuha sa caniyá sa hurnó lalagyan siyá sa loob ng̃ isang vaso ng̃ vino de Madera seco, at tatacbang magaling ang pastel upang maingatan ang bangó ng̃ mg̃a trufas.

Mangyayaring gauin naman ang mg̃a pasteles na itong pinamutihan ng̃ mg̃a filetes na sariuà ng̃ baboy, ng̃ baca, ng̃ ternera at ng̃ carnero.

CAPITULONG ICAANIM

Malaquing pastel ng̃ faisán a la antigua

Alisan ng̃ butó tatlong mabubuting faisanes na may casiraan ng̃ caonti upang magcaroon ng̃ lalong amoy. Mimitsahan silá ng̃ mumunting tilas ng̃ tocino at palalaparin silá sa pinag mamasahan o sa ibabao ng̃ dulang. Titimplahan silá ng̃ sal especia; maglalagay sa ibabao ng̃ baua,t isá sa canilâ ng̃ isang cucharada ng̃ relleno at mg̃a ilang trufas at bibigyan silá ng̃ huguis ng̃ mg̃a globos isasará ang mg̃a labi ng̃ carayom sa paglalagay ng̃ rienda sa cabayo at pising maliit.

Ilalagay ang tatlong faisánes sa isang malalaquing cacerolang mabilog na ang diametro o luang ay casing laqui ng̃ pastel Pagcatapos na tacban ang fondo,t ang paliguidliguid ng̃ mg̃a tilas ng̃ tocino,t ng̃ jamón at ng̃ isang mabuting balombalonan ng̃ ternerang minitsahan ayon sa ugali at natatalian ng̃ pisi ng̃ di masirà o mang̃iui sa paglulutò, sasamahan ng̃ sal especiang cailang̃an sa pagtitimplá, ng̃ mg̃á pinagtabasan ng̃ ternera, ng̃ mg̃a butò ng̃ mg̃a faisanes, ng̃ mg̃a natitira ng̃ mg̃a trufas, may casamang apat na sibuyas na tinadtad, tatlong clavos ng̃ especia, dalauang mabubuting zanahorias, isang mabuting tangcas ng̃ perejil, mg̃a mumunting sibuyas na murà, laurel at tomillo; sasamahan ng̃ isang copa ng̃ isang mabuting vino de España (Jerez), isang cucharadang malaqui ng̃ sabao na masustancia at ang doblé ng̃ mabuting grasa ng̃ mg̃a ibon o ibá.

Tatacbang lahat ng̃ isang papel na pinahiran ng̃ manticà, at pagcaraan ng̃ mg̃a ilang minutos ng̃ pagculò ilalagay ang cacerola sa ibabao ng̃ fogón, may apoy sa itaas at ibabà, at pababayaang malutò sa apoy na banayad sa loob ng̃ isang oras na mahabà, ing̃atang huag tumiguil ang pagculò.

Pabayaang lumamig; pagcatapos cucunin ang balombalonan ng̃ ternera, ang mg̃a faisanes, ang mg̃a tilas ng̃ tocino at ang jamón, na ilalagay sa relleno na naunang inihandá, paris ng̃ ipinaliuanag sa *Pastel fiambre ng̃ mg̃a perdigones na may casamang trufas.*

Pagca ang pastel ay guinauá ng̃ paris ng̃ ugali, ilalagay sa loob ang icaapat ng̃ relleno; pagcatapos aalisin ang tali ng̃ balombalonan ng̃ ternera, na puputling mabilog at ilalagay sa pastel. Maglalagay sa ibabao ng̃ caonting sal especia, ang tocino ng̃ natitirá ng̃ relleno, at ang mg̃a trufas na pinutol ng̃ dalauá; sunod na aalisin ang tali ng̃ mg̃a faisanes at iaayos silá ng̃ caonti, upang silá,y macapasoc sa pastel na huag siyang mang̃ing̃iui. Mag lagay sa pagitan nilá ng̃ mg̃a ilang trufas at caonting sal especia; tacbang lahat ng̃ natitirá ng̃ relleno, na pagbabaunan ng̃ mg̃a ilang trufas na pinutol ng̃ dalauá at, catapustapusan, sasamahan ng̃ 500 gramos ng̃ manticang mainam, dalauang dahon ng̃ laurel at mg̃a tilas ng̃ tocino, lahat sila,y nalalagay ng̃ maing̃at upang lumabas ang pastel na maombog sa guitná; cung magcagayo,y tatapusin ang pastel paris ng̃ mg̃a nauna at pababayaang malutô ng̃ tatlong oras at calahati.

Pag cuha sa caniya sa hurnó ilalagay sa caniyá ang sabao na masustancia na sinalá sa servilleta, pinatining, at tatacban ang butas ng̃ pastel ng̃ caonting pasta.

CAPITULONG ICAPITO

Pastel ng̃ «foie-gras» na may trufas

Muha ng̃ anim na mainam na *foies gras* de Strasburgo; pabayaan silá ng̃ dalauang oras sa tubig na malamig; pagcatapos ilalagay sa isang cacerola ng̃ tubig na malamig at ilalagay sa apoy, at pagca nagpapasimulà ng̃ pagculô, cucunin ang mg̃a *foies* at ilalagay sa isang malaquing cemao o sisidlang lupâ na may tubig na malamig. Pagca ang mg̃a *foies* ay napalamig na, sila,y aayusin aalisan silá ng̃ mg̃a fibras (hibla) at ng̃ mg̃a bahaguing nasagui sa apdó. Paghinalain agad sa dalauang bahagui, muha ng̃ tatló sa mg̃a pirasong lalong maliliit, putling lubhang maninipis at ilagay sa isang cacerola may casaimang isang kilogramong tocinong maputi na dinurog at pinaraan sa salaan ng̃ albondiguillas, at samahan ng̃ mg̃a ilang chalotes na tinadtad at pinaputi, gayon ding dami ng̃ perejil, dubleng dami ng̃ setas at gayon ding dami ng̃ trufas, lahat sila.y tinadtad na finong fino, at 48 gramos ng̃ sal especia.

Ilalagay ang lahóc na itó sa isang munting hurnó na may apoy na catamtaman, sa loob ng̃ isang cuarto de hora; isalin casunod sa isang malaquing plancha at pabayaang lumamig.

Pagcatapos nitó magtatalop ng̃ kilógramo,t calahatì ng̃ mainam na trufas de Perigord; ilalagay silá sa timbang̃an casama ang mg̃a *foies*, at magtitimbang ng̃ sal especia ayon sa timbang, sa macatuid, 16 na gramos ng̃ sal especia sa 500 gramos ng̃ *foie* at ng̃ trufas; ilagay itong asing bucod; pumutol ng̃ anim na trufas ng̃ mg̃a filetes na cahauig ng̃ mg̃a tilas ng̃ tocino na mg̃a caraniuan; gumauá ng̃ isang pacong tangaling cahoy na matulís ang dulo na gayon din ang capal, na ipangtatadtad sa mg̃a *foies*, at casabay na isusuot sa canilá isang filete ng̃ trufas.

Pagca ang siam na piraso ng̃ *foie* ay napamutihan ng̃ magaling ng̃ mg̃a filetes ng̃ trufas, ihahandá ang pastel ng̃ caparis ng̃ mg̃a nauna. Pasisimulan sa pagdudurog sa isang lusong ng̃ mg̃a dahong maninipis ng̃ *foie* na ipinasá sa mg̃a finas hierbas, isasama ang natitirá ng̃ guisong itó: pagca halong magaling ng̃ lahat, sasamahan ng̃ apat na buroc ng̃ itlog at dalauang trufas na pinutol ng̃ mumunting cuadrado. Isilid ang icatló ng̃ rellenong itó sa pastel, maglagay sa ibabao ng̃ tatlong piraso ng̃ *foie* na bubudburán ng̃ sal especia; tatacban silá ng̃ relleno; sa ibabao dalauang trufas na pinutol ng̃ dalauá at pagcatapos tatlong bahagui ng̃ *foie gras*, na tinimplahan ng̃ sal especia, tatacban silá ng̃ calahati ng̃ natitirá ng̃ relleno at ng̃ iba,t ibang mg̃a trufas na buô. Ilalagay sa ibabao ang tatlong huling piraso ng̃ *foie*, na dapat maguing ang lalong mainam; liguiran silá ng̃ natitirá ng̃ mg̃a trufas, na dapat, maguing ang caliitan isang docena; ilagay sa ibabao ang natitirang sal especia at tacban ng̃ natitirá ng̃ relleno, na ilalagay na parcho. Tacban ang lahat ng̃ 500 gramos ng̃ manticang mainam, dalauang dahon ng̃ laurel at mg̃a tilas ng̃ tocino. Tatapusin ang pastel ng̃ paris ng̃ quinaugalian; bibigyan siya ng̃ apat na horas na paglulutô at pagcuha ng̃ pastel sa hurnó bubusan sa loob ng̃ isang vaso ng̃ mabuting Jerez, at tatacbang magaling ng̃ caonting pasta.

CAPITULONG ICAUALO

Malaquing pastel ng̃ solló (esturion) na may trufas

Muha ng̃ limang kilógramo ng̃ sollong sariuang sariuà, at pagcatapos na mahugasan, aalisan siyà ng̃ balat, at cucunin ang caniyang mg̃a tinic at patutuyuin ng̃ isang servilleta. Saca titimbang̃in, at sa baua,t calahating kilogramong timbang na ibinigay, mag titimbang ng̃ 16 na gramos ng̃ sal especia.

Pagcatapos cucunin ang mg̃a filetes ng̃ isang mabuting anguila (palos, igat, pabucang bibhi, malabanos) sa ilog, na puputlin ng̃ tilas ng̃ paris ng̃ caraniuan at titimplahan ng̃ gayon din. Pumutol naman ng̃ anim na mabubuting trufas ng̃ tilas tilas at tatadtarin sa sollo, maglalagay na hali-halili ng̃ isang tilas ng̃ anguila at isa ng̃ trufa, at gayon sunod-sunod upang lahat ng̃ sollo,y mapamutihang magaling.

Magdudurog ng̃ 500 gramos ng̃ carpas at idaraan sa salaan ng̃ albondiguillas; muling duduruguin ng̃ panibago may casamang 125 gramos ng̃ panetela at sasamahan ng̃ 750 gramos ng̃ manticang mainam o ng̃ suso ng̃ ternera, o ng̃ tocinong quinayod Ang lahat pagca nahalo ng̃ magaling sasamahan ng̃ apat na buroc, apat na cucharada ng̃ finas hierbas, 34 gramos ng̃ sal especia at isang cucharada ng̃ *veloutée.* Haluin ang rellenong ito sa isang camao, at pagcatapos ihahanda ang pastel ng̃ paris ng̃ pinagcaugalian.

Pagca nahanda na,y pamumutihan ang fondo at ang paliguid liguid ng̃ icaapat ng̃ relleno at ilalagay sa ibabao ang calahati ng̃ sollo; ilalagay ang calahati ng̃ sal especia at maglalagay sa ibabao ng̃ anim na trufas na pinutol ng̃ dalaua, na tatacban ng̃ relleno; ilagay pagcatapos ang natitira ng̃ sollo, na tinimpla muna paris ng̃ unang bahagui. Ilalatag sa ibabao ang natitira ng̃ sal especia, isang doccnang trufas at ang natitira ng̃ relleno, at tatacbang lahat ng̃ 500 gramos na mantica at mg̃a tilas ng̃ tocino: ipatuloy ang paggaua ng̃ paris ng̃ quinaugalian at ilagay na lutuin sa loob ng̃ apat na horas.

Pagalis ng̃ pastel sa hurnó rerellenahan siya ng̃ manticang tinunao na may cahalong finas hierbas, at sasarhang magaling ang butas ng̃ taquip.

Palalacarin lubos ng̃ papagayon din sa paggaua ng̃ malalaquing pasteles ng̃ salmón, ng̃ salmoncillos at ng̃ truchas.

Malaquing pastel ng̃ mg̃a balombalonan ng̃ carpa at ng̃ filetes ng̃ rodaballo

Muha ng̃ dalauang puong mabubuting balombalonan ng̃ mg̃a carpas sa ilog at isang rodaballong sariuang sariuà; cunin ang mg̃a filetes; gumaua ng̃ isang relleno paris ng̃ sa paugcat na nauna; datapuà samahan ito ng̃ 125 gramos ng̃ filetes ng̃ anchoa (isdang halobaybay), lahat sila,y dinurog na magaling; timbang̃in ang rodaballo at ang mg̃a balombalonan, at timbang̃in ang sal especiang nauucol. Magtunao ng̃ bahagya ng̃ isang kilogramong manticang mainam may casamang dalauang cucharada ng̃ chalotes at perejil, apat ng̃ setas at gayon ding dami ng̃ trufas, lahat tinadtad na magaling.

Ihahandà ang pastel paris ng̃ ugalì, pamumutihan ang fondo at ang paliguid liguid ng̃ relleno; aayusin ang apat na filetes ng̃ radoballong mabilog na mabilog at ilalagay ang mg̃a pinagtabasan sa fondo ng̃ pastel; timplahang bahagya silá ng̃ sal especia tacban silá ng̃ isang cucharadang manticang may casamang finas hierbas at caonting relléno. Maglalagay sa ibabao ng̃ limang balombalonan ng̃ carpa at titimplahan; sa malamig pamumutihan ng̃ ganiyan ang pastel, ilalagay muna ang mg̃a balombalonan, pagcatapos ang rodaballo at ganiyan sunod sunod, titimplahin silang lahat ng̃ papagayon din. Tatacbang lahat ng̃ natitirá ng̃ sal especia, may casamang manticâ, mg̃a finas hierbas at lahat ng̃ relleno, at catapustapusan mg̃a putol na mahahabâ,t maquiquitid ng̃ tocino. Tatapusin ang pastel paris ng̃ ugalì, bibigyan siyá ng̃ tatlong oras at calahating paglulutô at, pag alis sa caniyá sa hurnó, rerellenahan siyá ng̃ manticang tinunao na may casamang finas hierbas.

Macapaglalagay ng̃ mg̃a putol na mahahaba,t maquiquitid ng̃ trufas naman sa pastel na itong caaya aya ang salsa

Mangyayaring samahan ng̃ mg̃a talabang sariuâ at matatabâ

Susundin ang gayon din palacad sa pag gauâ ng̃ malalaquing pasteles ng̃ mg̃a filetes ng̃ lenguado, (isdang dapâ) ng̃ isdang percas, ng̃ sollo (esturion), ng̃ lotas, ng̃ anguilas, ng̃ salmoncillos, ng̃ truchas at ng̃ barbudos (mg̃a balbasin).

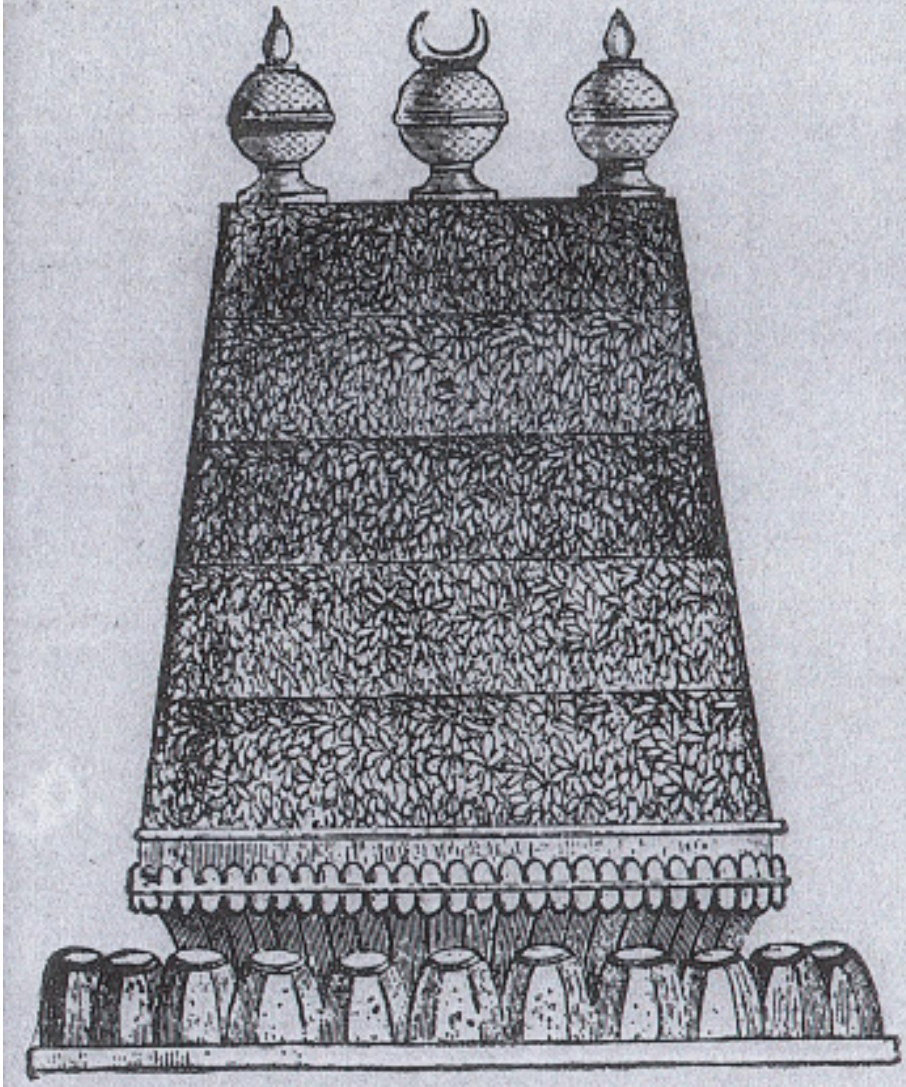
Macapag lalagay sa relleno ng̃ mg̃a pastel na itó ng̃ atún escabechado na pinutol ng̃ mumunting cuadrado.

Malaquing pastel ng̃ anguilas at gelatina na may trufas

Pagcatapos na maalisan ng̃ mg̃a tinic ang tatlong mabubuting anguilas sa ilog, ilalapad sa boong habâ nilá, ilalagay silá sa pinagmamasahan, titimplahan silá ayon sa ugali at tatacban silá ng̃ isang capa ng̃ rellene na centimetro,t calahatî ang capal, na inihahandá ng̃ caparis din ng̃ relleno para sa pastel ng̃ sollo, ng̃uni sasamahan itó ng̃ 500 gramos ng̃ trufas na pinagputol putol na mumunting cuadrado; pagcatapos itutupi ang mg̃a anguilas sa calahatian sa tung̃o ng̃ canilang habâ, ano pa at, cung matirá ang relleno sa loob nilá y magcaroon silá ng̃ pagmumuc hà at huguis na ugalî, pagca ang pastel ay nahahanda,t napamutihan ng̃ relleno paris ng̃ ugalî, maglololon ng̃ isang auguila na parang corona sa loob ng̃ pastel at maglalagay sa guitna nitong corona ng̃ caonting relleno at mg̃a ilang trufas na buô Tatacban ng̃ sal especia, ayon sa palacad na isinalaysay na; maglalagay sa ibabao ng̃ ibang anguila, na ilinagay at tinimplahan din, at saca ang icatatlong anguila ng̃ papagayon din.

Tatacban lahat ng̃ 500 gramos ng̃ manticang mainam at mg̃a putal na mahahaba,t maquiquitid ng̃ tocino.

Tatapusin ang pag gaua ng̃ paris ng̃ pinag-



Lar. 25.—Turrón a la turca.

caugalian, ilulutô siya ng apat na oras at, pag-aalis sa caniya sa hurnó, rerellenahan siya ng manticang tunao na hinaluan ng̃ finas hierbas.

Ang mg̃a pasteles sa cazoletang lupa,y ualang anomang caibhán sa mg̃a pasteles na catatapos na isinalaysay, sapagca,t ang mg̃a carne o laman ay inihahanda,t tinitimpla ng̃ papagayon din; ng̃uni dapat maging̃at, bago ilagay silá sa hurnó, na idiquit o ilapad na magaling ang taquip na cazoleta sa pamamagitan ng̃ isang cordong pasta. Ilulutô silá sa caonting panahon, sapagca,t ang mg̃a carné, sa bahagui,y luto na capagcaraca; isang calahating oras pagcatapos na alisin itong mg̃a cazoletang itó sa hurnó, ay rerellenahan sila ng̃ tocinong tinunao o ng̃ mantica ng̃ baboy na ualang asin.

CAPITULONG ICASIAM

Malaquing tartas, sa caja, ng̃ queso, ng̃ pasas de Corinto at ng̃ cremang may casamang vainilla

Bago pagusapan ang bagay na itó, sasabihin muna namin cung paano ang pag gauá ng̃ mg̃a caja sa paglulutô ng̃ isang malaquing tarta.

Para sa isang tartang malaqui na ang laqui ay pangcaraniuan, na ang timbang ay 4 na kilógramos, bibigyan ang caja ng̃ 21 centimetros na diámetro at 24 ang taas; datapuá sa isang tartang may 6 na kilógramos, bibigyan ang caja ng 27 centímetros na diametro at 32 ang taas

Upang gauin itong huli palalacarin ng paris ng samusunod: puputol ng isang tilas na carton satinado (maquintab at maquinis), ng paris ng isinalaysay na para sa pastel na malamig ng jamón; bibigyan ang tilas na itó ng 80 centímetros na habâ sa dacong itaas ng caja at dapat magcaroon caliitan ng 5 centímetros na palabis sa mababâ; itó,y upang bigyan ng lalong maquisig na tindig ang caja. Ididiquit itong tilas na cartón sa paliguid liguid ng isang mabilog na carton din, na may 27 centímetros na lapad, sa pamamag-itan ng mga tilas ng papel na macunat na may engrudo, ilalagay ang calahati ng caniyang habâ na nacadiquit sa fondo ng caja, at ang isang calahati sa paliguid-liguid niyá rin; datapuà upang bigyan siyá ng lalong malaquing tibay mag didiquit ng dalauang hanay na mga tilas, ididiquit ang mga pangalauá sa ibabao ng mga panguna. Pagsasamahin ang dalauang dulo ng tilas ng cartón na bumubuó ng paliguid-liguid ng caja, magdidiquit naman ng mga tilas na papel sa loob at sa labas; pagca natapos na,y ipapasoc sa hurnó ng mga ilang minutos ng matuyó ang engrudo, at pag alis sa caniyá papahiran siyá sa loob ng manticang bahagyang-bahagyá, at sa lagay na itó,y magagamit na.

Malalaquing mg̃a tartas na may queso

Pagca ang tartang itó *(ligní ang pagmamasang itó, unang bahagui)* ay nahahandâ upang isulot siyá sa hurnó, ilalapad ang pasta sa pinagmâ, masahan at mag lalagay sa ibabao ng queso de Gruyére na pinutol ng̃ mumunting mg̃a cuadrado na centímetro,t calahating cuadrado (125 gramos na queso para 500 gramos na pasta) pagcatapos pasisimul-án sa pag lololón ng̃ pasta sa labí at ipagpapatuloy na lololonin sa ibabao niyá rin; putlin ng̃ ualong piraso, at ang lalong macapal ay ihuhulmá,t ilalagay agad sa caja, papahiranng bahagyà siyá ng̃ itlog at harina sa ibabao at paliguid liguid; ihuhulmá ang natitirá ng̃ pasta at ilalagay sa ibabao ng̃ isá, ano pa,t siyang bumuó ng̃ ulo ng̃ tarta, at, pagcatapos na mapahinasang bahagyà siyá ng̃ itlog at hariña, puputlin ang pastang na sa paliguid ng̃ ulo; pagcatapos puputlin ng̃ gayon din ang capal ng̃ ulo; datatapua upang maguing magaling ang mg̃a pagputol na itó ididiin ng̃ marahan, at sacá ilalagay sa hurnó.

Pagcatapos ng̃ culang ng̃ caonti sa isàng oras na paglulutó, aalisin siyá unti unti sa hurnó upang pagmalasin cung ang ulo,y tangal na magaling sa natitirá ng̃ masa; cung hindi pa tangal, ay tatangalin siyá ng̃ camay, tatacban ng̃ mg̃a iba,t ibàng dahon ng̃ papel at ipapasoc agad sa hurno, ilalagay siyá ng̃ lalô sa guitnâ niyaon din, at hindi na siyá hihipuin hangang sa siyá,y alisin. Pág ingatan na ang *fondo*,y lumagay na bahagyang na culayan, samantala na ang ulo at ang iba pang bahagui ng̃ tarta,y dapat magcaroon ng̃ isang magandang culay na namumulamulá. Itong caibhang itó,y bumubuô ng̃ cariquitan nitong daquilang tarta.

Mg̃a malalaquing tartas ng̃ pasas de Corinto

Sa isang tarta na apat na kilógramos na pasta, gumagamit ng̃ 750 gramos ng̃ mabubuting pasas de Corinto, na gumagauâ ng̃ mg̃a 94 na gramos para sa 500 gramos na pasta.

Pagca ang mg̃a pasas ay malilinis na magaling, hinugasan at pinatuyó sa isang servilleta, ibabaon sa ibabao ng̃ pasta at tatapusin ang pag gaua paris ng̃ una.

Gayon din ang palalacarin sa pag gaua ng̃ isang tarta ng̃ pasas moscatel, ang caibha,y gagamit ng̃ 750 gramos ng̃ pasas moscatel pagcatapos na mahatî silá sa guitná at maalisan ng̃ mg̃a butó.

Malalaquing tartas ng̃ crema na may casamang vainilla

Magbabad, sa apat na vasong cremang cumuculô, ng̃ apat na baloc ng̃ mabuting vainilla; pagcatàpos ng̃ isang calahating oras na pagcababad, idaraan ang cremang itó sa servilleta, igugulong siyá sa pinagmamasahan mag gugulong ng̃ may anim na itlog, at palalacarín sa pag gauá ang pagmamasang itó ayon sa recetang isinalaysay sa capitulong nauucol sa pasta para tartas. Sa pag huhulma,t pag lulutô sa caniyá,y isusunod ang palacad na tinuran na sa lalong itaas.

Lahat nitong mg̃a bagay-bagay na mg̃a tartas ng̃ queso, ng̃ pasas, hindi nagbubung̃a ng̃ isang bagay rin sa pag lulutô na paris ng̃ pastang caraniuan, at ang dahil ay maliuanag: ang mg̃a ganitong sangcap o anib ay mg̃a catauan na hindi naquiquisaling lubos sa fermentación, caya ang pasta,y lumalabas na lalong mabigat ng̃ caonti.

Ang mg̃a tartas na itó,y lubhang nababagay sa mg̃a té o cha at upang ihain silá, sa malalaquing lapang, sa mg̃a almusal at mg̃a pag caing a la moderna.

CAPITULONG ICASAMPUO

Mg̃a pastas bañadas (croquembouche)

Inihahandâ caraniuan ang mg̃a pagcaing itó na may anyong hinagdan, na may limang bahaguing nagcacapatong, na nag lalamán ang baua,t isá sa canilá ng̃ ibang bagay ng̃ mg̃a pastang itó;

datapua namán ibinibigay sa canilá itó ring mg̃a huguis na itó ng̃ bucod-bucod; ganitó, halimbaua, inihahandang binibigyan sila ng̃ huguis ng̃ mg̃a conchas, at pagca gayo,y guinagaua sa mg̃a maliliit na rosquillas na 5 centimetros ang diámetro sa labás at tatlong centímetro,t calahati sa loob.

Pagca sila,y lutô na, ihihiualay baua,t rosquilla sa dalauang bahagui, ilulubog isá isá sa azucar, at hanggang sila,y quinucuha sa cauali, lalagyan silá sa ibabao ng̃ azúcar na magaspang, at muling ipapasoc silang madali sa cauali ng̃ azúcar; ilalagay agad silá sa isang malaquing molde, magcacalaquip anopa,t bumuô silá ng̃ isang parang conchang baligtad, dahil dito,y hindi silá ipapasoc sa cauali sa icalaua cundi upang basain ang bahaguing cailang̃an upang sila,y magcadiquit-diquit. Pagca punó ng̃ mabuti, itataob sa isang malaquing capa ng̃ pasta sa repostería, na casing lapad din ng̃ molde, at ganiyan ihahain agad, o cayá ilalagay sa ibabao ng̃ isang plataforma (papatong̃án) ng̃ mg̃a pastelillos na pinaliguan sa hurnó, na pinamutihan ng̃ mg̃a pastas na mapuputi at mg̃a rellenos na merengueng may casamang vainilla. Maglalagay sa paguitan ng̃ baua,t rosquilla ng̃ isang dahon ng̃ pastang verde, na nagbibigay dito sa daquilang pieza ng̃ isang pagmumuchang totoong mariquit, at pinuputungan ng̃ isang malaquing bulaclac na napapatungan ng̃ isang sangang azúcar na escarchado

Cucubcubin naman ang bahaguing itaas ng̃ mg̃a rosquillas ng̃ mg̃a pistachos (mg̃a bung̃a ng̃ alfónsigos) na tinadtad, o cayá ng̃ mg̃a mumunting pasas de Corinto na hinugasan at pinatuyó sa hurnó, na may cahalong azúcar na magaspang o sa azúcar na magaspang na may cahalong pistachos

Ang ganitong mg̃a pastas ay may isang magandang quinahihinatnan; datapua sila,y binusan lamang ng̃ azúcar, tinitiná silá maminsanminsan ng̃ isang culay rosa, na nacacamtan sa isang munting pinagbabaran ng̃ mg̃a butil ng̃ cochinilla, o cayá ng̃ dilao ng̃ pinagbabaran ng̃ casubhá.

Ang icalauang plataforma,y binubuó ng̃ mumunting mg̃a bola ng̃ pasta na may mg̃a 2 centímetro ang diámetro, na ang calahatí nila,y binusan ng̃ azúcar at ang isang calahatí ay may casamang mg̃a pistachos na tinadtad na fiñong fino. Sila,y bumubuó ng̃ isang parang tablero de damas

Sa plataformang sumusunod ay naroon ang mg̃a panecillos (na may anyong panecillos a la duquesa) na 4 na centímetros ang habà. Ilinulubog sa azúcar, ilinalagay sa hurnó at pagcatapos sa moldeng bumubuó ng̃ tirintas.

Sa icaapat na plataforma,y naroon ang mg̃a rosquillas na 4 na centímetro,t calahatì ang diametro sa labas at dalawa,t calahati sa loob. Ilulubog ang calahati sa azúcar rosa at ang isang calahati sa azúcar na magaspang na rosa naman, na nagbubung̃a ng̃ mariquit, lalonglalo na pagca ang azúcar na una,y may culay rosa ng̃ caonti at hindi nagbabago ang culay niyá samantalang guinagamit.

Ang huling plataforma,y binubuô ng̃ mg̃a panecillos a la duquesa, na 4 na centímetros ang habá. Ilulubog ang calahati nilá sa azúcar at ang isang calahati,y may casamang pistachos; ilalagay silá sa molde nang̃adidiquit sa caniyá, at sa papaganitó,y bumubuô silá ng̃ isang parang tornillo, sapagca,t nayayari siláng umiiquit ng̃ paitaas, isá ng̃ bahaguing binusan ng̃ azúcar at isá ng̃ pistachos, ibang binusan ng̃ azúcar at ibá ng̃ pistachos, at gayon sunodsunod.

Tigni rito ang paraan ng̃ pag gauá ng̃ pag hahandá para sa ganitong mg̃a pastas. Mag lalagay sa isang malaquing cacerola ng̃ sampuong vasong tubig at 375 gramos ng̃ manticang mainam. Pagca ang lahoc na itó,y cumuculô, aalisin sa apoy upang ilagay siyá sa isang pastang matigas ng̃ caontí dahil sa pagsasama ng̃ harina, at hahaluin ng̃ isang munting paleta; pagcatapos muling ilalagay ang handang̃ ito sa apoy, at pagcatapos na mapatuyó siyá sa loob ng̃ mg̃a ilang minutos, ilalagay siyá sa isang lusong, sasamahan ng̃ 500 gramos ng̃ almendras de avellanas o ng̃ almendras dulces Duduruguing may casamang 375 gramos ng̃ azúcar en polvo, caonting asin at anim na buroc, halaluin ang lahóc na itó ng̃ munting paleta; pagcatapos sasamahan ng̃ mg̃a sucat o cailang̃ang mg̃a itlog upang bigyan ang pastang itó ng̃ tigas na cailang̃an at caraniuan, lalong mabuti ang matigas cay sa malambot.

Cung ibig gumauâ ng̃ mg̃a panecillos a la duquesa, ilalagay ang pastang ito ng̃ maliliit na bahaguing, casing lalaquí ng̃ isang nuez moscada, sa pinagmamasahan, na bubudburang bahagyâ ng̃ harina, at hang̃ang sila,y guinagaua,y ilalagay sila sa may 2 centímetros na layô ang mg̃a isa,t isang panecillos, sa ibabao ng̃ mg̃a planchang pinahirang bahagyâ ng̃ mantica. Papahiran silá ng̃ itlog at harina ng̃ pareho at ilalagay sa hurnó na may init na malamlam, upang mg̃a tuyó, na huag magcacaroon, 'gayon man, ng̃ malabis na culay. Pagca sila,y malamig na,y ilulubog sa azúcar at itutumpoc paris ng̃ sinabi sa lalong itaas.

Gagauin ang icaapat na bahaguing culang sa daming itó cung ibig gumaua ng̃ mg̃a rosquillas o conchas.

Cung ibig, bago cunin ang pasta sa molde, tatacban ang loob ng̃ mermelada de albaricoques o ibá, at magbabaon sa ibabao ng̃ mg̃a mostachones na dinurog ng̃ caonti.

Itataob, ang molde sa ibabao ng̃ isang capa o fondo ng pasta sa reposteria. Ilagay itong malaquing piezang ito sa isang lugar na may init na catamtaman, cung hindi mangyayaring ihain agad.

Mangyayaring ihaing ilagay lamang siyá sa ibabao ng isang servilleta.

Nanucol pagmalasing di nararapat pahiran ng mantica ang molde upang gauin ang piezang itó, paris ng mangyayaring acalain; dapat lamang pagingatan na ang molde,y huag lumagay na halomigmig, at ito,y mádali paraanan siyá ng isang linsó ng madiin. Mangyayari, gayon man, na langisan siyá at pahiran agad.

Croquembouche parisién (1)

Pagpapalacad.—Pagcatapos na gumaua,t maglutô ng 750 gramos (na azúcar) ng *croquignoles á la Reina* (2), ilalatag silá ng lalong parejong macacaya na 2 centímetros ang diámetro; pagcatapos ilalatag isang icaapat na bahagui ng diámetro sa calabatî

---

(1) Sa di mangyaring bigyan ang pangungusap na itó ng isang saling nanucol, piuili naming gamitin siyá sa uicang francés; datapua ang uicang *croquembouche,y* nagpapahayag ng isang larauan sa dili ng lugay o ng lutagot ng mga ngipin pagca may nginunguyang nababalot ng azúcar, paris, halimbaua, ang mga almendras garapiñadas; anopa,t ang mga *croquembouche* ay mga pastas na binalot ng azúcar o garapiñadas.—(N. del T.)

(2) Bunga sa pasteleria, na tuyó at matigas.—(N. del T.)

Pagca sila,y nalutó ng̃ magaling at malamig na, bubuoin ang *croquembouche* ng̃ papaganitó: pagcatapos na macapaglutò sa isang munting caualí sa reposteria ng̃ 250 gramos na azúcar na sicsic ng̃ caonti (sa macatuid), na aálisin siyá sa apoy pagca nag papasimulang magcúlay ng̃ bahagyá ng̃ isang culay na madilao), isasalin ang calahati sa isang panaquip ng̃ cacerolang bahagyang pinahiran ng̃ manticá; pagcatapos tatacban ang apoy ng̃ munting burnó ng̃ mg̃a abong nagbabaga, upang pauatilihin ang azúcar ng̃ caualí sa sapat na init upang gamitin siyá, at casabay upang piguiling magcaroon ng̃ lalong culay; pagcagayo,y paliliguan ng̃ bahagyá sa ibabao at sa paliguid liguid ang mg̃a *croquignoles*, na ilalagay agad sa isang malaquing moldeng masinsin, malinis na malinis, pagcatapos na malang̃isan siyá ng̃ bahagyá; datapuá sa pagpapasoc ng̃ mg̃a *croquignoles* sa azúcar, dapat silang durúin ng̃ duló ng̃ cuchillo at ilalagay silá ng̃ maayos na pagcacalayôlayô. Pagca ang azúcar sa caualí ay nabauasan ng̃ tatlong icaapat na bahagui, isasama ang calahatí ng̃ azúcar na iniing̃atan, at pagca ang bahaguing itó,y nagamit, isasama ang natitirá; datapua pagca nagpapasimulang magcaroon ng̃ culay isasalin siyá sa panaquip ng̃ cacerolang pinaglagyan na ng̃ azúcar.

Pagcatapos maglulutô paris ng̃ una ng̃ 250 gramos na azúcar sa isang munting caualing linis na magaling; gagamitin ng̃ paris din ng̃ na una, at pagcatapos nitó,y muling pasisimulán ang gayon ding pag gauâ, hangang sa ang moldey lumagay na napamumutihan ng̃ *croquembouche*. Hindi nararapat pamutihan ang fondo, sapagca,t pinápalitan siyá ng̃ isang capang pinababâ ng̃ pasta sa reposterío, na gayon ding diámetro, na unang pinutol na bilog na bilog, páris ng̃ dalauá pang lalong maliliit, isang may 16 na centímetros ang diámetro at isang may 10 centímetros; cung magcagayo,y paliligoan silá sa canilang capal, sa macatuid, sa paliguidliguid, at ang mg̃a maliliit na *croquignoles* na pinaligoan sa natitirá ng̃ azúcar na tinunao sa canali paris ng̃ nauna, ay ipangbubuo sa dalauang mabibilog isá sa ibabao ng̃ isá, sa paliguidliguid at sa ibabao ng̃ labi ng̃ dalauang mumunting capa ng̃ pastang pinababâ upang bumuô ng̃ dalauang zócalos (tuntung̃an o papatung̃án).

Cayá, ididiquit ang malaquing capa sa ibabao ng̃ *croquembouche*, at sa ibabao ng̃ capang ito,y ididiquit ang zócalang lalong malaqui, at sa ibabao ilalagay ang icalauang zócalo, sa ibabao nito,y ididiquit lamang ang isang fila (hanay) ng̃ *croquignoles*; pagcatapos magdidiquit sa ibabao ng̃ isang parang capa, na binubuo sa isang molde na may casamang cúpula (suclob na mabilog), na binubuo naman ng̃ mg̃a *croquignoles* na pinaligoan; sa paliguidliguid ng̃ bahaguing itaas magdaragdag ng̃ isang magcasusong circunferencia (mabilog) ng̃ mg̃a *croquignoles* na pinaliguan, at sa ibabao, parang pinaca corona o putong, magdidiquit ng̃ mumunting mg̃a ngiping niyari ng̃ mg̃a piraso ng̃ mg̃a *croquignoles* na pinagputol-putol ng̃ mg̃a mumunting cuadrado. Sa paghahain sa caniya pupunin ang copa ng̃ cremang binati, may casamang vainilla

Ang plataforma,y binubuô ng̃ mg̃a panecillos a la duquesa, na pinaliguan ng̃ café; macapaglalagay sa ibabao ng̃ azúcar na magaspang na hinaluan ng̃ mg̃a pistachos na tinadtad; ang pamuti ng̃ malaquing copa ng̃ fondo ay mg̃a bizcochos de almendra na pinaligoan ng̃ chocolate.

Cung magdaragdag sa paguitan ng̃ *croquembouche* ng̃ isang munting dahon ng̃ pastang verde, itong daquilang piezang ito,y lalabas na totoong mariquit

Croquémbouche a la Reina

Guinagauâ ang paghahandâ ng̃ gayon ding paraan cay sa *croquemboucheng* caraniuan; lamang sinasamahan ng̃ 500 gramos ng̃ almendras dulces na dinurog na mabuting mabuti, gagauin itong lalong matigas ng̃ caonti.

Ilagay ng̃ mumunting bahagui sa pinagmamasahan na binudburán muna ng̃ harina. Lolonin baua,t bahagui ng̃ pasta sa mg̃a tilas na centímetro,t calahatî ang capal; pagca nacagauâ na ng̃ apat ng̃ mg̃a tilas na ito,y pagpapatung-patungin at babahaguinin ng̃ mg̃a cuadrado na centímetro,t calahatì; ilalagay silá sa isang malaquing salaan may casamang isang dacot na harina; págcatapos gagalauin ang salaan anopa,t ang mg̃a *croquembouche*, sa paraan itó, sa quinagugulong at sa canilang pagcacaumpucan, ay bumibilog ng̃ isang anyong tang̃i, at pagca lahat ng̃ dacot na harina,y nacaraan na sa salaan, ilalagay na marahan itong mg̃a pelotang itó sa isang panaquip ng̃ cacerola; hangang sila,y inihahandà ng̃ papaganiyan ilinalagay silá sa panaquip. Ang paggauang ito,y dapat tapusing madalî.

Ilalagay pagcatapos na lahat sa isang malaquing cacerolang punô ng̃ tubig na cumuculó, at hahaluing marahan ng̃ isang munting paleta ang ibabao ng̃ tubig; pagca ang lahat ng̃ mg̃a *croquembouche*,y lumutang at lumagay na matitigas cung hipoin, aalisán silá ng̃ tubig, pararaanin siya sa isang colador o sa isang salaan. Pagca sila,y malamig na halos, lalagyan silá sa ibabao ng̃ apat na itlog na binatí, at sila,y cuculayan ng̃ paris paris. Pabayaang tumitì ang malabis na itlog nila sa loob ng̃ mg̃a ilang minutos, at ayusin pagcatapos ilagay silá sa ibabao ng̃ mg̃a planchas sa layong centímetro,t calahati sa pagi-pagitan ng̃ isa,t isá nilá at ilalagay sila sa hurnó sa apoy na malamlam.

Pagca sila,y lutó ng̃ magaling at malutong na malutong, isisilid sa dalauang panaquip na hoja de lata at ilalagay sa bibig ng̃ hurnó

Magpalutô sa isang caceroláng catamtaman ng̃ 1 250 gramos na azúcar; pagcatapos ilalagay ang calahati sa isang malaquing panaquip na pinahirang bahagyá ng̃ manticá, at ang natitira,y pababayaan sa ibabao ng̃ apoy. Pagca siya,y nagcaroon na ng̃ isang mabuting culay na madilao aálisin sa apoy at ilalagay sa caniyá ang lamán ng̃ isá sa mg̃a panaquip na hoja de lata, at hahaluin ang mg̃a *croquembouche* ng̃ marahan ng̃ isang munting paleta, upang mabalot na magaling ng̃ azúcar; pagca gayo,y ilalagay ang calahati (at ang isang calahati sa bibig ng̃ hurnó) sa isang molde ng̃ piezang malaqui na pinahirang bahagyá muna ng̃ manticá o ng̃ langis, at gagauing caparis ng̃ isang almendrado; datapua ng̃ lalong madalí, dahil sa itong mg̃a maliliit na *croquembouche* ay totoong mg̃a babasaguin. Gagauin ang paggauá ng̃ lalong mabilis na macacaya, ing̃atang, hig̃uit sa lahat, na gauin siyá sa lugar na mainit, upang buoin itong malaquing pieza ng̃ lalong malaquing cadalian. Hangang binubuô, ibang tauo ang dapat maghandáng bahábahagui ng̃ natitirá ng̃ *croquembouche*, ililipad o iaabot siyá sa gumagauá untiunti nalalagay sa ibabao ng̃ isang panaquip na mainit, upang huag magcaroon ng̃ panahong lumamig.

Pagcâ ang cacerola,y natirang ualang lamán, ilalagay sa loob ang natitirá ng̃ azúcar at tutunauin siyá sa ibabao ng̃ isang apoy na catamtaman. Alagaang haluin siyá ng̃ munting paleta samantalang nacúculayan, at pagca nagcaroon niyaon ding culay ng̃ isá, ilalagay ang natitirá ng̃ *croquembouche* at hahaluin paris ng̃ sinabi sa itaas; saca tatapusing bouin ang *croquembouche* ng̃ paris ng̃ pagcacapasimulá.

Pagca malamig na, itataob ang molde sa ibabao ng̃ isang capa de fondo na gayon ding lapad; aalisin ang molde at ilalagay ang *croquembouche* sa lugar na hindi humedo (halomigmig). Macapagdaragdag ng̃ isang plataforma o *zócalo*, na nagbibigay sa caniyá ng̃ lalong maring̃al na tindig.

Ang gánitong *croquembouche,y* mayroong isáng pagmumuc-hang sadyá na nag papatang̃i sa caniyá, at ang mg̃a pelotillas, na sa pagmumuc hã nilá,y anaqui,y maliliit na coles, ay lubhang calugod-lugod sa ng̃alang̃alá.

Itong daquilang piezang ito,y humihing̃i ng̃ malaquing cadalian sa pag buô sa caniyá sapagca,t sa ibang paraan ang lalong malinang hihip ng̃ hang̃in ay nagpapalamig na mabilis sa caniyá at pinipiguil na ang mg̃a bahaguing mainit na ilinálagay sa ibabao ng̃ nálalagay na sa molde ay magcálaquip ng̃ sucat na tibay silá silá upang huag bumuô cundi isang catauan lamang dahil dito,y maminsan, pag alis nitong daquilang pieza sa molde,y naquiquitang natatang̃al ang mg̃a ilang bahagui, na quinacailangang idiquit agad ng caonting azúcar.

Itó,y hindi pumipiguil na ang *croquembocheng*, itó,y maguing marupoc din; sa cabilang panig, lumalabas na pag bubuong madali sa caniyá, ang azúcar, ay ualang panahón na mag ibá ng culay, na, siyang lubhang mahalagá, upang magcaroong parati niyaon ding culay, at sa ibang paraan ang azúcar ay umiitim, at pagca gayón ang *croquembouche,y* lumalabas na jaspeado ng maraming culay at ualang pagmumuc-hang nababagay sa caniyá.

Guinagauá pa itong *croquembouche* ng papaganitó maglalagay ng 625 gramos ng azúcar en polvo sa isang caualí na ilalagay sa isang apoy na catamtaman, at hangang tinutunao hahaluin lamang sa lugar na cumuculô, hahaluin ang masang lahat ng munting paleta. Pagca tunao ng lahat, pababayáan siyang tiguil isang sandalî; pagca ang guitná ng caramelo,y cumuculô at ang tunaó,y lumalagay na may isang mabuting puláng maliuanag, hahangoin ang cacerola sa apoy; sacá ilalagay ang calahatí ng mga *croquembouche*, na tatapusin ng paris ng isinalaysay.

Pagcaibig tinain ng rosa ang mga *croquembouche*, mag sasama sa azúcar, sa isá,t isang pangyayari, ng isang caonting pinagbabaran ng cochinilla ó ng rojo vegetal, na, gayon ma,y mapapaialán ng caontí ng caniyang culay na buháy, sa pagca,t ang azúcar ualang pag salang dapat macaranas ng paglulutô ng caramelo.

CAPITULONG ICALABING ISA

Turrón a la turca

Tinatauag ang turrong itóng *a la turca*, sapagca,t náguguhitan ng̃ pahalang ng̃ dalauang culay, cahauig ng̃ mg̃a habing turco, at upang itangi siyá ng̃ laló pinuputung̃an siyá ng̃ apat na media lunang nalalagay sa ibabao ng̃ apat na bolang azúcar.

Paraan ng̃ paggauâ—Magtatalop, maghuhugas at magpuputol sa calahatian ng̃ 2 kilógramos ng̃ almendras dulce at ilalagay sa hurnó sa apoy na malamlam, upang matuyong di nagbabago ang culay; pagcatapos paghihiualayin ng̃ dalauá at ibibigay sa calahatî ang culay ng̃ mg̃a almendras na caraniuan, sa macatuid, na aalisin sa hurnó pagca nagcaroon ng̃ isang culay dilao na maliuanag; sacá titimbang̃in ang mg̃a almendras blancas, at magtitimbang ng̃ 750 gramos; ilalagay ang calahatî sa bibig ng̃ hurnó; maglalagay na casunod ng̃ 216 gramos ng̃ azúcar cristalizado, na pinaraan sa salaang sutlá, sa isang munting cacerola sa reposteria, na ilalagay sa ibabao ng̃ isang apoy na catamtaman; at pagca ang azúcar na ito,y nagpapasimulá ng̃ pagculó, halaluin siyá lamang cung saan cumuculô, ng̃ isang muntíng paleta, upang matunao ng̃ parejo na huag magcuculay. Pagca maquintab na ng̃ caonti, ilalagay sa caniyá ang mg̃a almendras blancas, na hahaluing marahan ng̃ paleta; datapua aalisin ang cacerola sa apoy. Pagca ang mg̃a almendras ay lumagay ng̃ maquiquintab na magaling, ilalagay ang turrón sa pinagmamasahang pinahirang bahagyà ng̃ manticà. Ilalatag ang turrón, ng̃ matulin, ng̃ 13 centímetros ang lapad at 78 centímetros ang habà (1); datapuà ididiin ng̃ marahan ng̃ di mabasag ang mg̃a almendras, na ibabandá agad, maglalagay sa ibabao ng̃ isang tilas na cartón na 10 centímetro ang lapad at 72 ang habá Puputlin ang turrón ng̃ dalauang tilas na caparis ng̃ sa cartón, sapagca,t ang turrón ay dapat magcaroon ng̃ 5 centímetros na lapad. Ingatang putlin siyá ng̃ matuid na matuid susundin ang labi ng̃ cartón: ilagay ang isa sa dalauang tilas ng̃ turrón sa isang moldeng masinsin, na mataas (43 centímetros), ang diámetro,y 27 centímetros sa canyang pagcacabucá at 24 centímetros sa caniyang fondo. Puputlín ng̃ pahiuás isang dulo ng̃ tirang itó upang dumiquit na magaling na bumuô ng̃ isang círculo. Bubuoin ang isang circulo ng̃ turrón na ilalagay na matuid ang isang tira sa paliguid-liguid ng̃ labas ng̃ ibabà ng̃ moldo: ilalagay ang tirang hinubog ng̃ papaganiyan sa ibabao ng̃ isang planchang ilalagay sa bibig ng̃ hurnó sa loob ng̃ isang minuto lamang sapagca,t samantalang inihahandà ang dalauang tirang itó ng̃ turrón, dapat magcaroon ng̃ ibang pang̃alauang tauo na maghandà ng̃ calahati ng̃ mg̃a almendras na pinapulang may casamang 216 gramos ng̃ azúcar caparis ng̃ sa turrong maputi; pagca ang azúcar ay nagcuculay ng̃ dilao na namumulamula, isasalin ang mg̃a almendras na quinulayan na ihahandang matulin ng̃ paris din ng̃ unang turrón. Pagcatapos ilálagay ang isá sa mg̃a tirang itó sa ibabao ng̃ circulo ng̃ turrong maputi na nasa molde. Pagca ang tirang itó,y ilinagay ng̃ maing̃at upang ang caniyang pagcacasugpong ay huag mahalatá, maglalagay sa ibabao at papagayon din ng̃ isang pang̃alauang tirang maputi. Sa ibabao nitó ilalagay ang pang̃alauá ng̃ turrón na quinulayan. Samantalang iniraraos ang pag gauang itó dapat na nalinis na ang cacerola at nagauá na ang natitirá ng̃ turron maputi. Gagamitin sa dalauang tiras paris ng̃ nauna, at, sa loob ng̃ panahong itó,y dapat ihandá ang natitirá ng̃ turrong quinulayan na ilalagay sa dalauang tiras.

---

(1) Cung ang molde,y mayroong 24 centímetros na diámetro; datapuà cung mayroong 27 bibigyan ang tira ng̃ turrón 81 centímetros na habà: cung sa pabalic, ang molde,y mayroong 18 centímetros bibigyan ang tira ng̃ turrón ng̃ 59 centímetros na habà.

Dalaua catauo ang quinacailang̃an sa pag gauá nitong daquilang pieza cung hindi gayo,y madaling ang culay na nagbibigay sa caniyá ng̃ caniyang gandá,y buag lumabás na magaling; quinacailangan bucod pa na pumalacad ng̃ malaquing cadalian, cun di gayon ang pag gandá,y hindi lalabas na mabuti.

Ipapasoc sa hurnó lahat ng̃ mg̃a acsayá ng mg̃a tilas ng̃ turrón; magtutunao doon din sa cacerola ng̃ 125 gramos ng̃ azúcar en polvo, na ipangdidiquit sa mg̃a círculos ng̃ turron lamang sa isang lugar. Sa bagay na itó, cucuba sa pamagitan ng̃ munting paleta ng̃ caonti ng̃ azúcar na itó at ilalagay sa ibabao ng̃ labí ng̃ isang círculong maputí at ng̃ isang mapulá, upang ididiquit silang magcasama; sa ñacas, ididiquit ng̃ papaganitó lahat ng̃ mg̃a círculos ng̃ turrón sa limang lugar na ibá,t ibá ng̃ caniyang circumferencia ó binilogbilog.

Ilalagay ang mg̃a almedras na nasa hurnó sa caonting azúcar na nálalaman pa sa cacerola, at, pagcatapos na mahalong magaling silá, ilalagay sa molde upang sarhan ang bahaguing itaas ng̃ turrón.

Pagca malamig na, itataob ang molde sa ibabao ng̃ isang plataforma ng̃ pasta sa repostería na natatacban ng̃ azúcar na maputi at pinamutihan ng̃ pastang verde, paris ng̃ ipinahayag ng̃ figura 25. Ang pamuti,y binubuó ng̃ mg̃a pastas na tinatauag na magdalenas na pinaliguan ng̃ café. Pagcatapos na mahiualay ang molde,y maquiquita ang isang mariquit na turróng tunay na ualang caparis; at bagaman ang guhit ng̃ turrón ay hindi tunay na maputi (sapagca,t hindi mangyayari), gayon ma,y gumagauà ng̃ isang magandang pagcacalaban sa taguiliran ng̃ mg̃a guhit ng̃ turróng mapulá, na, upang gumitao ng̃ lalo, dapat maguing may isang mariquit na culay na mapulá.

Sa pagtapos nitong daquilang pieza; gumagauà sa turrón (may casamang mg̃a almendras na hinati) ng̃ apat na bolas na 8 centímetros ang diámetro; guinagauà naman ang lalong magaling, sa azúcar piedra Guinagauà naman ang apat na medialuna na ang guinagamit ay azúcar piedra

Mangyayari, gayon man, na ihandâ ang turróng itó ng̃ ualang putong na itó; hindi dahil dia,y maguiguing isang piezang sabol sa carictan.

Mangyayari pang gauin ang mg̃a guhit ng̃ turrón na matutuid, sa lugar na lumagay ng̃ pahalang; gayon ma,y lalong minamabuti ang papaganiyan, sapagca,t lalong mariquit sa ting̃in.

Turrón a la parisién

Ang piezang itó ng̃ turrón ay hindi mahuhuli sa anoman sa nauna; maguing sa caniyang cariquitan, maguing sa anyo niyang ualang caparis. Siya,y binubuó ng̃ mg̃a almendras ng̃ mg̃a boong avellanas, na siyang sa caniya,y lalong nagpapasarap at lalong nagpapayaman cay sa mg̃a ibang turrones na caraniuan

Paraan ng̃ paggauâ.—Pagcatapos na macapagtalop ng̃ 2,500 gramos ng almendras ng̃ avellanas, patutuyuin sa hurnong malamlam; pagca sila,y naculayan na ng̃ bahagyá aalisin sa hurno; magtitimbang ng̃ isang kilógramo nilá at pababayaan sa bibig ng̃ hurnó; pagcatapos magtutunao sa isang cacerolang catamtaman sa reposteria ng̃ 435 gramos ng̃ azúcar cristalizada, at pararaanin sa salaang sutlâ. Hangang tinutunao hahaluing banayad, at pagcatunao ng̃ lahat, at may isang culay dilaó na maliuanag, ilalagay ang mg̃a almendras, na hahaluing gagalauin sila ng̃ isang munting paleta. Aalisin ang cacerola sa apoy pagca naculayan na ng̃ isang magandang culay guintó; isasalin ang icatlong bahagui sa isang moldeng quinaualán, at ang natitira,y ilalagay sa bibig ng̃ hurnó upang panatilihing máinit siyá samantalang guinagauâ ang turrón. Para sa paggauang ito,y ididiing marahan sa ibabao ng̃ mg̃a taguiliran ng̃ moldo sa pamamagitan ng̃ isang munting moldo ng̃ mg̃a pastas na tinatauag na magdalenas, at pagca lubhang mainit na,y cucuha ng̃ ibá. Magingat, sa pagbubuô ng̃ turrong itó, na ang mg̃a almendras ay huág magcapatong patong. Hangang siya,y binubnó, ibang tao ang magbibigay ng̃ natitirá ng̃ mg̃a avellanas, ng̃ bahabahagui. Pagca ang molde,y punó na hangang sa labî, cucunin ang natitirá ng̃ mg̃a avellanas sa caserola, na ipaglálalagay sa apoy, at ang cacerola,y lilinisin ng̃ tubig na cumuculô at patutuyuin. Maglalagay sa loob ng̃ 215 gramos na azúcar paris ng̃ sinabi namin, at tutunauin sa apoy ng̃ gayon ding mg̃a pagiingat; sasamahan ng̃ 500 gramos ng̃ almendras na ilinagay pagcaraca upang uminit sa bibig ng̃ hurnó; isasalin halos ang calahati sa isang moldeng semicircular na bumubuô ng̃ cúpula (suclob na mabilog), na ang diámetro,y 21 centímetros Bubuoin ang turrong itó paris ng̃ nauna, gagauin siyang magaling na caparis sa taas, susunding mabuti ang labî ng̃ molde. Pagca siya,y halos malamig na cucunin sa molde, na pagbubuoan ng̃ isang pangalauang calahating bola. Pagca ang dalaua,y malalamig na, pagdidiquitin ng̃ caonting azúcar caramelo upang bumuô ng̃ isang bolang ganap. Ang natitirá,t ang mg̃a acsayá ng̃ turrón ay gágauing isang munting zócalo (tuntung̃an ó papatung̃an) na 5 centímetros ang diámetro at gayon din ang capal; pagcatapos magtitimbang ng̃ mahiguit ng̃ caontî sa calahati ng̃ timbang ng̃ azúcar na naibigay ng̃ natitira ng̃ mg̃a almendras. Ilalagay ang azucar na itó sa cacerola, at tutunauin paris ng̃ ugalî, pagca may culay guinto ng̃ magaling, ilalagay ang mg̃a almendras na unang ipinaglalagay capagcaraca sa hurnó; ilagay ang turrong itó sa isang plancha sa repostería (na tangsong pulá); tamnán sa ibabao ng̃ azúcar na magaspang na ididiin ng̃ bahagyá. Bigyan ang turrong itó ng̃ capal ng̃ dalauang avellanas na cacapalan, 10 centímetros na calaparan at 16 na cahabaan. Pag̃ca siya,y malamíg na halos, puputlín sa guituá sunod sa ganiyang cahabaan; puputlín baua,t bahagui ng̃ pahaláng, bigyan ng̃ centímetro,t calahating lapad ang baua,t tira, cayâ sa ganito,y lumalabas na apat na barritas o mumunting putol na turrón na isa ring haba,t lapad. Putlin ang icalauang bahagui ng̃ papagayon din; pagcatapos ilalagay at ididiquit ang piezang malaqui ng̃ turrón sa isang plataforma o capa ng̃ pasta sa repostería na 37 centímetros ang diámetro; idiquit sa guituá ng̃ turrón ang munting zócalo na 5 centímetros ang lapad, sa ibabao nito,y ididiquit ng̃ caramelo ang bolang turrón, ilalagay siyá ng̃ anyong ang pagcacadiquit ay lumagay na pahalang, upang siya,y houag maquita. Sá bagay na ito,y maglulutô ng̃ 125 gramos ng̃ azúcar cristalizada. Pagca nahahanda na, bibigyán ng̃ 48 centímetros na habâ ang azúcar na itó, at itutupi sa ibabao niya rin ng̃ dalauá o ng̃ tatló; magpuputol ng̃ isang tira na 2 mabubuting centímetros ang lapad, na ilalagay sa paliguid-liguid ng̃ bola upang huag maquita ang pagcacadiquit, pagcatapos magpuputol ng̃ isang pangalauang tira ng̃ azúcar na gayon ding lapad, ididiin siyá ng̃ dahon ng̃ cuchillo upang magcaroon ng̃ lalong tigás. Pagca nahahanda na ng̃ papaganiyan, puputol ng̃ 2 mabubuting centímetros cuadrados (parisucat); ihihiualay baua,t cuadrado ng̃ isang guhit na pahaláng patungo sa mg̃a suloc, anopa,t itong dalauang babagui,y bumuô ng̃ isang triángulo. Cung gayon, upang silá,y idiquit sa ibabao ng̃ labí ng̃ azúcar, cucuha sa pamaguitan ng̃ isang munting sipit ng̃ isang uling na nagbabaga na ilalapit sa caonting layô, sa isá sa mg̃a taguiliran ng̃ baua,t triangulo, na ilalagay na mabilis sa ibabao ng̃ capal ng̃ azúcar na lumiliguid sa bola; pagcatapos ang isang bahagui ng̃ natitirá ng̃ azúcar na nahahanay, ay gagauing isang parang penacho (pamuti o plumaje) na 8 centímetros ang taas, na ididiquit sa guitnâ ng̃ bola. Ang natitirâ ng̃ azúcar ay gauing mg̃a ibang mumunting bolang azúcar cung gaano ang bilang ng̃ mg̃a taguiliran ng̃ turróng malaquí, at pagcatapos na maidiquit silá sa ibabao ng̃ baua,t taguiliran, ilalagay sa labî ng̃ plataforma ng̃ zócalo ang mg̃a turrones na may azúcar na magaspang. Ang pamuting malaquí,y binubuô ng̃ isang plataforma o capa ng̃ pasta ng̃ almendrang quinulayan sa hurnó at pinamutihan ng̃ crema a la Chantilly at a la vanilla.

Ang culay ng̃ turróng itó,y dapat maguing, sa higpita,y isang culay guintong maliuanag, upang sa culay na itong mababá,y mabucod siyá ng̃ balatá sa culay na caraniuan ng̃ mg̃a ibang turrones.

Turrón a la Chantilly

Pagcatapos na macapagtalop ng̃ 2 kilógramos ng̃ mg̃a almendras dulces, pagbubucurin silá sa dalauá (paris ng̃ catutubong pagcacabucod nilá) at patutuyuin silá sa hurnong malamlám. Pagca silá,y nanilao ng̃ magaling, aalisin

Tumimbang ng̃ 750 gramos nilá at muling ilagay sa bibig ng̃ hurnó. Maglagay sa isang cacerolang catamtaman sa reposteria ng̃ 430 gramos ng̃ azúcar en polvo may casamang isang vasong tubig. Pagca ang azúcar ay cumuculó; ihihiualay ang caonting bulang lumalabas, at pababayaang malutò hangang sa maguing caramelo Pagca nagcaroon na ng̃ isang culay na namumulámulá (1), aalisín ang cacerola sa apoy at ilálagay ang mg̃a almendras na nasa bibig ng̃ hurnó· Hahaluing marahan silá ng̃ munting paleta, at pagca silá,y nahalò ng̃ magaling, ilagay ang icatlò ng̃ turrón sa isang munting plancha na dapat lumagay na templada. Ilalagay ang turrong itó, ng̃ bahábahágui, sa ibabao ng̃ azúcar na magaspang na hinaluan ng̃ mg̃a pasitas de Corinto (125 gramos ng̃ baua,t bagay), ang mg̃a itó,y hinugasang magaling at pinatuyo sa apoy. Ilagay agad sa isang mulaquing moldeng masinsin na 27 centímetros ang diámetro at gayon din ang taas na bumubuô ng̃ tatlong baitang. Sa pag gauâ ng̃ turróng itó,y susundin ang palacad na isinalaysay na para sa Turrón a la parisién; pagcatapos titimbangin ang natitirá ng̃ mg̃a almendras at ilalagay sa apoy.

---

(1) Lalong dapat gamitin ang azúcar en polvo na huag babasain, sa pagca,t sa pagluluto sa caniya,y ualang panganib na mabigo ang pag gaua.

Lulutuing, paris ng̃ una, ang calahati ng̃ caniyang timbang na azúcar at caonti pa. Pagca ang mg̃a almendras ay nagcacadiquit, tatapusing pamutihan ang molde, na ilinagay na muna sa bibig ng̃ hurnó, upang ang turrón ay manatiling mainit; pagcatapos cucuha ng̃ isang molde ng̃ cúpula (suclub na mabilog) na may 18 mabubuting centímetros na diámetro at 5 ng̃ taas, na pagbubuoan ng̃ isang copa ng̃ turrón ng̃ paris din ng̃ pagbuô ng̃ isá ng̃ mg̃a baitang, sa macatuid, gagamitan ng̃ azúcar na magaspang at mg̃a pasitas de Corinto, at ang natitirá ng̃ turrón ay siyang gagauing pinacapaa ng̃ copang itó.

Ididiquit ang turróng malaqui sa isang capa ng̃ pasta sa reposteria na may 31 centímetros na diámetro; sa guitnâ ng̃ turrón ididiquit ang paa ng̃ copa, na ititiric pagcatapos sa ibabao. Pag-ingatang idiquit siyang magaling na matuid.

Pagcatapos ng̃ pag gauang itó, gagauin ng̃ azúcar filada yaon ding copang guinauâ ng̃ turrón; ang natitirá ng̃ azúcar ipangdidiquit, sa palíguid-liguid ng̃ labí ng̃ copa ng̃ turrón, sa isang hanay ng̃ mumunting perlas na may casamang mg̃a dahong mapuputi, at sa ibabao ng̃ labi niyaon ding copa, maglalagay ng̃ isang hanay ng̃ mg̃a mumunting coronas na 2 centímetros na ang diámetro, na may casama ring mg̃a dahong mapuputi. Sa guitná ng̃ cúpula maglalagay ng̃ isang muntíng bola ng̃ azúcar, at upang pamutihan ang labí ng̃ copang pasta; maglalagay at magdidiquit sa paliguidliguid at sa layong isang mabuting centímetro sa labi ng̃ isang corona ng̃ mg̃a maliliit na singsing na may mg̃a dahong mapuputi. Pagcatapos magtatanim sa ibabao ng̃ capang pasta ng̃ mg̃a almendras ng̃ pistachos; at paghahain sa caniya,y pamumutihan ang loob ng̃ copa ng̃ turrón ng̃ cremang binatí na may casamang vainilla; datapuá lalagyan ng̃ caonting crema ng̃ houag dumaiti sa cúpulang azúcar na nasa ibabao.

Itong daquilang piezang ito,y naiibá sa mg̃a nauna, maguing sa caniyang huguis maguing sa caniyang quinahihinatuán; ang munting copang azúcar filada ang nagpapalubhang maquisig sa caniya; ang mg̃a boong almendras, lalo na, na pinamutihan ng̃ azúcar na magaspang na may cahalong pasitas de Corinto, ay nagbibigay sa caniyá ng̃ isang caibhang tangi.

Ang tatlong malalaquing piezas ng̃ turrong isinalaysay, sa canilang huguis at caring̃alan, ay totoong mg̃a piezas de fondo na mahiguit sa mg̃a turrones na pangcaraniuan.

CAPITULONG ICALABING DALAUA

Ramilleteng may mg̃a haligui,t hinahanganan ng̃ isang cúpulang bumubuo ng̃ archivolta o moldura

Paraan ng̃ paggauâ.—Muha ng̃ 1500 gramos ng̃ azúcar cristalizada de 1^{a}. calidad, at pagcatapos na matipac ng̃ mumunting tingcal (lalong malalaqui ng̃ caonti cay sa mg̃a guinagamit sa paginóm ng̃ café), ilalagay sa isang cacerola o sa isang camao na tatacban. Muha ng̃ isang moldeng may cúpulang tangsó o hoja de lata na ang diametro,y 21 centímetros, na bumubuó ng̃ anim na archivoltas, na ang baua,t isá ng̃ mg̃a ito,y dapat magcaroon ng̃ 8 centímetros na pagcacabucá at dalauang mabubuting centímetros magbuhat sa sinisiputan ng̃ cimbra: sacá isa pang moldeng masinsin, na ang diámetro,y 27 centímetros at 8 ang taas. Ang fondo ng̃ moldeng itó,y hindi dapat magcaroon ng̃ mahiguit sa 24 centímetros na diámetro, sapagca,t malalagay na hiualay sa malaquing zócalo dahil sa isang pang̃alauang zócalong may 2 mabubuting centímetros na taas na naglalaquip sa canila capuá; anopa,t ang moldo,y tunay na humalabás na may 10 centímetros na taas. Maghabandâ rin naman ng dalauang maliliit na caualing cahauig ng mga unang guinamit; sa isa maglalagay ng 8 tingcal na azúcar, na bubusan sa ibabao ng apat na cucharada ng tubig sa ilog filtrada; pababayaang humitit ang azúcar sa loob ng isang segundo, at ilalagay ang cauali sa isang apoy ng uling na naguiningas, na nalalamán sa isang hurnóng may 18 hangang 21 centímetros na lapad; datapuâ tatandaan na ang munting hurnong ito,y itataan lamang sa paglulutô ng azúcar, sapagca,t pagca siya,y naliliguiran ng mga ibang paglulutô, ay sucat itó upang ang azúcar ay muba ng culay sa dacong ang caualí ay nalalapit sa ibang paglulutò.

Pagca ang azúcar ay cumuculô ng lahat, lalagyan sa loob ng caunting pulbos ng tauas (1) (siya,y tinatauag namin ng ganiyan upang bigyan siyá ng isang pangalan), siya,y gumagauâ ng mga pagculong namumuti; pagca naquitang ang azúcar ay cumiquintab sa ibabao, at ang mga pagculong ito,y hindi malilimit at lalong malalapot, ipapasoc ang dulo ng isang cuchillo at ilulubog agad sa tubig na malamig, na dapat magcaroong nahahandâ sa inaabot ng camay; iimpitin ang azúcar ng̃ dulo ng̃ cuchillo ng̃ mga daliri, na dapat ilubog sa tubig casabay ng̃ cuchillo; cung ang azúcar ay mabasag na humihiualay sa dulo ng̃ cuchillo (gagauin ang mg̃a paggauang itó ng̃ matulin), cung gayo,y naroon ang tinatauag na quebrada (baság); upang mapagquilalang maliuanag, pababayaan pa siyang gumauâ ng̃ isang labingdalauang culô, at pagcatapos aalising biglá ang caualî sa apoy, at ilalagay pagdaca sa isang lugar na malamig.

---

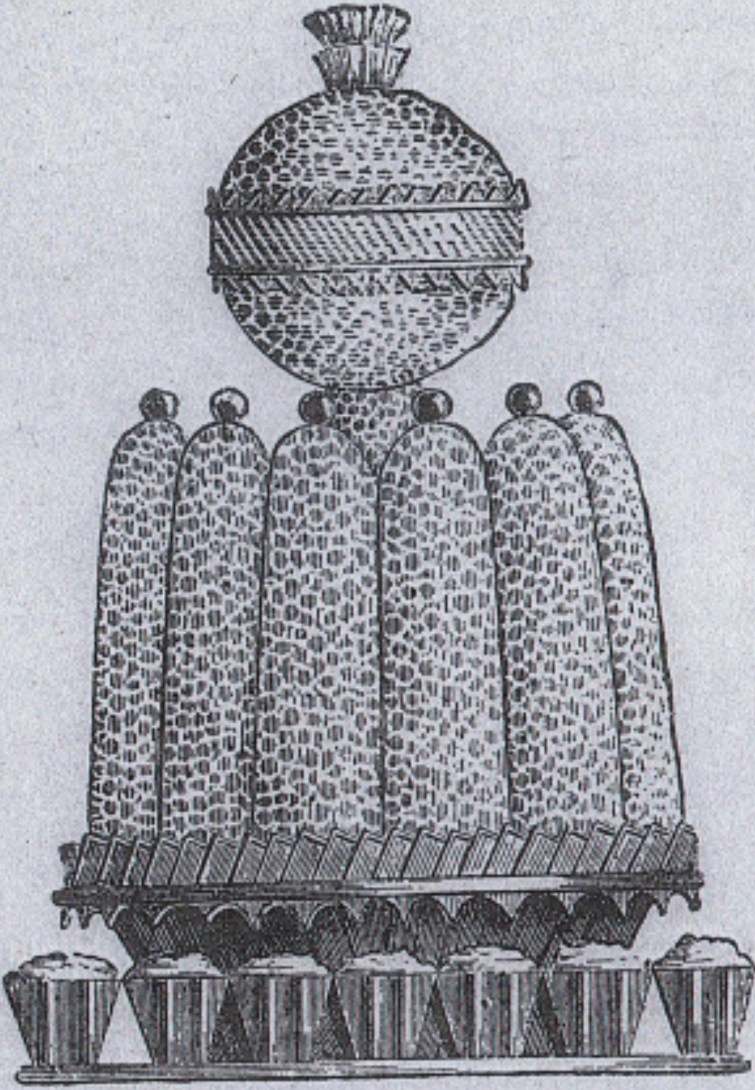
(1) Ang pulbos na ito,y dili iba cundi tauas na inapog sa apoy at cremang tartaso; ang halaga,y hindi lumalampas sa 20 centímos. Upang macamtan, hihingi sa droguería ng 10 centimos ng alumbre calcinado pulverizado at impalpable at saca 10 centimos cremor tartar en polvo. Paghahaloin capua at ilalagay ang laboc sa isang cajitang matatachang magaling.

Pararaanan ng̃ caonting lang̃is sa ibabao at paliguid liguid ng̃ moldeng masinsin (lagyan siyá ng̃ lalong caonting macacaya). Pagmamalasin ang azúcar na iquiquiling ang caualî at papihitin siyá sa caniya rin. Pagca siyá,y totoong malapot (1), liliguiran ang hahauacán ng̃ caualî

---

(1) Ito,y ang lubhang cailang̃an sa filado: totoo na ang pulbos ng̃ tauas ay hindi nacaaano man dito sa macabuluhang bahagui ng̃ paggaua, na dapat paging̃atan ng̃ malaqui paris ng̃ sa pagluluto; pagca,t cung tunay na ang isang ramillete,y yayariin ng̃ azúcar na totoong maputi, at ang azúcar ay masama ang pagcacafila, at puno ng̃ mg̃a patac, nauaualan halos ng̃ calahati ng̃ caniyang dilag at ng̃ caniyang carapatan; gayon din cung mabuti ang pagcacapila, datapua ang azúcar ay masama ang pagcacaluto (may culay), at quinacailang̃ang ilagay ang boong pagiisip dito sa dalauang bagay na totoong macabuluhan at di mapaghihiualay ang isa,t isa.

Madaling mahalata pagca ang azúcar ay mapafila, sapagca,t cung pagca mainit ay bumubuô pagpifila ng̃ lubhang maraming mg̃a patac na humiguit o cumulang ng̃ cacapal, dapat pagca gayon na magantay pa ng̃ mg̃a ilang segundos. Pagca siya,y napalamig na sa ganap na calagayan, ay madaling pilahin siya at magcaroon ng̃ isang capal o hilab na lubos na paris, na ualang nabubuong anomang tulo.



Lar. 26.—Turrón a la parisién.

ng̃ isang dahon ng̃ papel na itinupi sa calahatian. Ilalagay ang camay na caliuâ sa moldeng masinsin at ang canan ang ipanghahauac sa cauali, na itataguilid na marahan, upang ang azúcar ay dumating hangang sa dulo ng̃ gollete; itataas ang brazo ng̃ may mg̃a 16 na centímetros, ibababà pagcatapos ng̃ gayon din gagauing mahulog ang azúcar na bumubuô ng̃ isang buhos na casing hilab ng̃ isáng sinulid; at dahil dito sa galao na patuloy at mabilis (1) natatacban sa lubhang caonting minutos ang isang bahagui ng ibabao ng̃ molde.

Pagca ang azúcar ay hindi mafila dahil sa lumamig ng̃ malabis, ilalagay siyá sa labì ng̃ hurnóng muntî, ihaharap ang gollete ng̃ cauali sa daco ng̃ apoy, upang matangal ang azúcar na naniquit sa loob ng̃ pag gauâ. Pagca ang azúcar ay nagpapasimulâ ng̃ umiinit ilalayong marahan ang cauali upang piguilin na cumulô at, lalo na, ang magcaroon ng̃ culay. Pagca siyá,y tunao na,y muling pasisimulán ang pag gauá. Pagca ang azúcar ay naisalin na, muling ilalagay ang cauali sa apoy upang matangal ang caonting azúcar na natitirá.

---

(1) Ang galao na itó,y dapat na nasa compás paris ng̃ sa isang péndulo, datapua itó,y di mangyayaring camtan cundi sa quinasasanay. Mayroong tauo na, sa loob ng̃ isang minuto,y gumagauá ng̃ dalauang daang galao ng̃ brazo sa itaas at sa ibaba; datapua ang hindi totoong madali ay ang magayos ng̃ buhos ng̃ azúcar samantalang pinifilar; na di macaranas ng̃ ano mang pagcahinto, at sa cabilang panig piguiling dumating malabis na daming sabáy.

Isasalin sa ibabao ng̃ isáng malaquing planchang ilalagay sa lupâ at sa ibabao niyá,y lalagay upang filahin ang ramillete.

Dapat pag ing̃atan na ang camay na caliua, na umaalay sa molde,y lumagay na capantay ng̃ bacuang, at ang cauan ay tumaas na capantay ng̃ dibdib.

Ang pacay ng̃ layong itó ng̃ molde sa cauali ay ang padaliin ang pagloual ng̃ filado ng̃ azúcar.

Macabuluhang pagmalasin na, upang filahin ang azúcar ng̃ madali at mabuting labás, dapat ganapin ang pag gauã sa pooc na may catamtamang init at, lalonglalo pa, ing̃atang huag masoc ang hang̃in, sapagca,t dahil sa caniyang malabis na cafinuhan, ang isang hihip ay macapapatid sa caniyá. Bucod dito, sa pagiing̃at na itó,y mayroong lalong malaquing capanatagáng maasahan ang culay niyang maputi, samantalang cung dili gayo,y may cailang̃ang sápilitán na ilagay ang azúcar na painitin, na tumutulong na magbigay sa caniyá ng̃ isang culay na bahagyá, datapuã madilao dilao, na siyang dapat ilagan pa naman. Gayon dín dapat malásing mahigpit ang mg̃a bagay bagay at mg̃a pagiing̃at nitong unang paglulutô ng̃ azúcar, sapagca,t dapat na maguing patnugot sa mg̃a paglulutong sunodsunod.

Sa icalauang cauali maglalagay ng̃ gayon ding dami ng̃ azúcar paris din ng̃ sa una, babasain siya,t ilulutô ng̃ gayon din, taglay ang gayon ding pagiingat. Pagca nasa husay na, at samantalang lumalamig, ilalagay ang isang caualing punô ng̃ tubig sa apoy upang linisin siyá; at pagcatapos mamalasin at pifilahin ang azúcar paris ng̃ nauna. Pagca siya,y malamig ng̃ malabis, ilalagay upang matunao sa tabí ng̃ munting hurnó.

Ipatutuloy ang pagfilá sa caniyá, at lilinisin ang caualing may lamang tubig na cumuculô, na isasalin sa isang malaquing cacerolang punó ng̃ tubig na cumuculô na natataan sa paglilinis ng̃ mg̃a cauali samantalang quinacailangan.

Dapat alagaang panatilihin ang munting hurnong punó ng̃ uling, ng̃ di nagaantay ng̃ pagpapaningas. Samantalang pinifilar ang azúcar dapat na nacalagay sa apoy ang cacerola ng̃ tubig na cumuculô.

Sa uacas, pagcatapos na matacban ang molde ng̃ tatlo o apat na paglulutò ng̃ azúcar paris ng̃ nauna, gaya ng̃ catatapos na isinalaysay, pagiingatan na ang ibabá ng̃ ramillete,y mapamutihan ng̃ azúcar ng̃ lalong calaputan cay sa lahat ng̃ iba.

Ilagay sa fondo ng̃ molde ang dulo ng̃ dalauang munting cuchillo, pahauacan silang matuid sa isang tauo, samantalang guinagalao siyang marahan sa ibaba ng̃ dalauang camay upang tangalin siyá sa molde. Pagca natangal na, pababayaan siya sa ibabao ng̃ molde sa pagaantay na siya,y mangyaring tapusin; casunod na tatacban ang cúpula, na dapat lumagay na may caonting pahid ng̃ manticâ, ng̃ tatlong paglulutô ng̃ azúcar paris ng̃ mg̃a nauna, datapua pagiingatang pamutihan ng̃ lalong malapot ang ibabá ng̃ cimbra ng̃ mg̃a archivoltas (armazon ng̃ mg̃a molduras), upang bigyan sila ng̃ lalong tibay. Tanggalín ang ramillete sa cúpula ng̃ paris din ng̃ nauna, at samantalang guinagamit ang isang cauali, linisin ang isa ng̃ huag magaantay.

Pagca itong dalauang paghahandang ito,y natapos, maglalagay sa isang muanting caualî ng̃ ualó o siam na tingcal ng̃ azúcar may casamang apat na cucharada ng̃ tubig filtrada (pinatalas o pinatagas). (1).

Ilulutô ang azúcar na itó paris ng̃ ugalî, na huag lilimuting lagyan ng̃ pulbos ng̃ tauas. Sa loob ng̃ paglulutô, babalutin ng̃ isang calahating dahon ng̃ papel ang mg̃a puluhán ng̃ dalauang tenedores na pilac, na pagpapatung̃in, hihigpitang magaling sila ng̃ isang panali sa paliguid liguid at sa ibabao ng̃ papel, sa boong cahabaan nilá. Pupunuin hangang sa calahatî ng̃ mg̃a abong nagbabaga ang isang cacerolang catamtaman; pagca ang azúcar ay lumamig ng sucat upang siya,y filahing paris ng nauna, ilalagay ang cauali sa cacerola o sa abó upang manatiling mainit, datapua itataas ang habauacán ng cauali sa hangin, upang ang azúcar ay lumagay na lalong malapot; pagca gayo,y isusuot sa caniyá ang mga tenedores hangang sa calahatian ng taas ng canilang mga dulo, at, pagbunot ng mga tenedores sa hanginan, ang azúcar dapat bumuô ng isáng hibláng layà at ualang lagod.

---

(1) Bago ang lahat, dapat ilagay ang cailangan sa ibabao ng̃ dulang na pag gagauan: isang cacerolang punó ng̃ tubig na filtrado, natatacban, ng̃ di mahulugan sa loob ng̃ pulbos ng̃ uling, at isáng cucharang pilac.

Ilalagay ang cauali sa labì ng muntíng hurnó o ng dulang, sa malapit sa caniyá,y maglalagay ng lubhang magcacalapit silá silá ng limang malalaquing mga planchas, at ilalagay ang paang matuid, sa ibabao ng nasa guitnâ Muha agad ng camay na caliuâ ng isang cuchillong malaqui na hahauacang nabibitin ang dulo,y sa ibabao ng cauali; ang camay na canan ipanghahauac sa mga tenedores ng paris din ng paghauac ng isang pluma sa pag sulat. Pag aalis sa canilá sa cauali, pasisimulán ang pag pipilar ng azúcar, gagauang banayad ng tatló o apat na galao ng galangalangan: pagca itinaas ang mga tenedores sa ibabao (1) ng dahon ng cuchillo, gagalauin ang galangalangan ng cabilisang totoong malaquí, na hindi mangyayaring bilang̃in ang mg̃a galao, sa pagca,t sa isang minuto,y nacagagauá ng̃ isang daan limang puo, na nag gagauag ng̃ malapit sa anim na raang metros ng̃ azúcar filado (1). Hangang nagcuculang ang azúcar sa tenedor, isusuot itó sa azúcar na mainit; datapuà pagiingatang huag dumaiti sa fondo ng̃ caualí ng̃ di mang̃anib ang azúcar na maguing malinab at magbutilbutil, na siyang mangyari cung uala ang pagiingat na itó.

---

(1) Dapat taglain ang camay na caliuang capantay ng dibdib, upang ang azucar na filailá,y magcaroon ang calfiten 1m, 60 na haba, ang canang camay dapat gumauang nacalagay na capantay ng noo, dahil dito ang pag gauang itó,y totoong mahirap.

Pagca ang azúcar ay hindi na mainit ng̃ sapat upang filahin, ilalagay ang caualí sa suloc ng̃ munting hurnó, ihaharap ang gollete sa apoy; pagca tunao na ng̃ sapat upang filahin, muling pasisimulan ang paggauâ; paggamit ng̃ lahat ng̃ azúcar, ihihiualay o aalisin siyá sa dahon ng̃ cuchillo, hahauacan itó ng̃ cauang camay, itutung̃ó ang bahaguing itaas ng̃ azúcar sa ibabao ng̃ camay na caliuá, na itataas ang caliitan ng̃ 32´ centímetros. Ang masang itó ng̃ azúcar na nacacamtan ay lalong mahilab o malaqui cay sa lalong magandang buhóc sa mundo at lalong madilag cay sa mg̃a hiblang pilac na lalong maquiquinang.

---

(1) Tigni rini ang isang paraan na, totoong, ualang ipinaquiquialám sa pulbos ng̃ tauas. Ang pag sasanay lamang ang mangyayaring magcaloob niyaon; bucod pa,y hindi pinalalacad ng̃ gayon ding paraan tungcol sa pag filá sa caualí, sa pagca,t dito,y lamang ang galanggalangan ang dapát galauin sa samantala na sa cauali ang brazo,y siyang gumagalao.

Putlin ang ibabá ng̃ azúcar upang ibiualay ang mg̃a bahaguing di minasang punó ng̃ mg̃a ilang tulò. Idaang ang dahon ng̃ cuchilo sa ilalim ng̃ masa ng̃ azúcar, na ilalatag agad sa ibabao ng̃ dulang o sa pinagmamasahan; datapouá magingat na ang lugar na paglalagyan ay tuyô. Puputlin pagca gayon ng̃ dalauang bahagui, ilalagay ang lalong manipis sa ibabao ng̃ isá, at ilalagay sa ibabao ng̃ isang plancha.

Pagcatapos na mafilá ng̃ macaitló pa yaon ding dami ng̃ azúcar at maigayac ng̃ papagayon din, pasisimulang bubuoin itong malaquing piéza sa paraang sumusunod:

Puputol ng̃ tatlong masa dito sa azúcar filada, na ang haba,y ang caliitan 18 centimetros, datapuá pagingatan na itong anim na bahaguing ito,y maguing magcacasing lalaqui silá silá. Idiin ng̃ dahon ng̃ isang cuchillong malaqui ang isang bahagui ng̃ azúcar na itó, na lololonin o ihihinang agad sa tungo ng̃ caniyang habâ, itutupi ang labî at lololonin sa ibabao niya rin, upang bumuô ng̃ isang parang haliguing bató na 18 centímetros ang habâ at 2 mabubuting centímetros ang diámetro sa base o pagpapatungan; bibigyan siyá ng̃ isang calahating centímetro ang caliitan ng̃ fuste, anopa,t ang haligui,y magcaroon ng̃ 2 centímetro,t calahatì sa caniyang bahaguing taas. Gagauan paris niyan ng̃ limang haliguing gayon din ang haba,t capal; pagcatapos, ang azúcar ng̃ tatlong masang iyan ang siyang gagauing anim na ábacos (bahaguing itaas ng̃ capitol) na 3 mabubuting centímetros cuadrados at ang caliitan na calahating centímetro ang capal, pagingatang una sa lahat, na impiting mabuti ang azúcar, upang maguing lalong matigas. Gagaua rin naman ng̃ anim na bases cuadradas na may 8 mabubuting centímetros at may isang centímetro o mahiguit na capal, at ang natitira ng̃ azúcar filada,y gagauing maliliit na tiras na isang centímetro o mahiguit ng̃ lapad, na ilalagay sa labí ng̃ mg̃a archivoltas ng cúpula.

Pagcatapos nito,y puputol ng̃ isang bahagui ng̃ azúcar filada, na 10 centímetros ang habâ at 16 ang lapad. Itutupi ang azúcar na itó sa calahatian sa dacong cahabaan niyá; igugulong na madali sa ibabao niya rin, at cung ualang 8 centímetros na capal, samahan ng̃ azúcar na 5 centímetros ang habâ sa paliguid liguid.

Sacá cucuha sa pamagitan ng̃ isang sipit (1) ng̃ isang uling na nagniningas (2), sa caniyá ihaharap ang bahaguing itaas ng̃ isang columna o haligui; pagca ang azúcar ay nagpapasimula ng̃ matunao, bumubuô ng̃ mumunting mga balong casing lalaqui ng̃ mg̃a ulo ng̃ mg̃a asfile, ilalagay ang columnang matuid sa dulong itó sa ibabao ng̃ isang ábaco; datapua ilalagay na mabuting mabuti sa guitna nitong munting cuadrado ng̃ azúcar filada, at pagcatapos na maidiquit ng̃ papaganiyan ang anim na ábacos sa ibabao ng̃ anim na columnas, ilalagay agad malapit sa labí ng̃ munting zócalo ang anim na mg̃a base ng̃ mg̃a columnas; datapua magingat higuit sa lahat, na ilagay silá na magcaparis paris ng̃ lalayô ng̃ isa,t isa; cucuha ng isa at ih. harap ang muc hang ibabá sa init ng̃ uling; pagca ang azucar ay nagpapasimula ng̃ matunao muling ilalagay sa caniyang lugar. Ididiquit ng̃ papagayon din ang mg̃a ibang limang mumunting cuadradong azúcar, at ilalagay na matuid, sa guitná ng̃ mg̃a bases na itó ng̃ mg̃a columnas, ang malaquing masa ng̃ azúcar filada, sa guitná niyá,y maglalagay ng̃ isang munting bigquis ng̃ azúcar filada, na 5 centímetros ang taas, upang bumuô ng̃ isang parang cascada.

---

(1) Ang sipit na ito,y paris ng̃ guinagamit sa pasta; datapua ang tinutucoy namin ay lalong maquitid, masinsin at may 16 na centimetros ang habâ.

(2) Narito pa ang isang mabuting caisipan bung̃a ng̃ pagsasanay; sapagca,t magdiquit ng̃ azúcar na mainit at tunao, azúcar filada sa ibabao ng̃ azúcar filada rin, ay hindi ugali ni hindi mabuti ang quinararatnan, at napadali,t napahusay ang paggauang itó sa paggamit ng̃ isang uling na nagniningas.

Ihaharap ang bahaguing ibabá ng̃ isang columna sa init ng̃ uling na nagniningas, at ididiquit na matuid sa ibabao ng̃ guitná ng̃ base. Dapat pagmalasin, paglalagay sa caniyá na ang mg̃a suloc ng̃ ábaco ay dapat tumugong matuid sa mg̃a suloc ng̃ base; ilalagay ang anim na columnas ng gayon ding mg̃a pagiingat at ang lalong matuid na mangyayari; casunod na itatayóng banayad at madali ang pieza ng̃ cúpula; saca ilalagay ano pa,t ang mg̃a archivoltas ay humulog na magaling ng̃ pantay sa ibaba ng̃ anim na columnas.

Upang itiric ang cúpula, maglalagay sa ibabao ng̃ baua,t ábaco ng̃ isang munting filete ng̃ azúcar filada, na paiinitan ng̃ uling, at ilalagay agad, upang dumiquit sa cúpula,t sa mg̃a ábacos Pagcatapos nitó, itatayò ang ramillete, hahauacan siya sa basamento (patacaran) ng̃ azúcar filada, na pinabayaan sa ibabao ng̃ caniyang molde upang idiquit ang mg̃a columnas ng̃ lalong matatag at matibay at ilalagay sa ibabao ng̃ isang grada o baitang na pasta ng̃ almendras, na 29 centímetros ang diámetro, na sa loob ay may lamáng relleno ng̃ merengues ng̃ cremang may casamang vainilla.

Ang malaquing capa de fondo,y pamumutihan ng̃ mg̃a mumunting pastas bañadas at acarameladas, na tatacban ng̃ azúcar na magaspang at ng̃ mg̃a pistachos na tinadtad. Ang paliguidliguid ng̃ dalauang capas de fondo,y pamumutihan ng̃ mg̃a mumunting pastas na maputi.

Itong daquilang piezang itó,y siyang hari ng̃ lahat ng̃ mg̃a caparis niyá na mg̃a lumâ,t bago Ang caniyang cabuoa,y nagtataglay ng̃ lahat ng̃ mainam na tindig ng̃ cariquitang na mangyayaring nasain; ang caniyang dilag ay may isang lichâ at isáng cayamanang ualang mapagtutularan; datapuá humigingi ng maraming panahón, maraming pagiing̃at, maraming casanayán at maraming azúcar.

Napagmalas na ang palacad ng̃ pag filar sa cauali ay nauucol ng̃ lubhang laló sa pag gauá ng̃ mg̃a ramilletes, sa pagca,t nagbibigay sa caniliá ng̃ lalong dilag, cay sa pamag itan ng̃ palacad ng̃ mg̃a tenedores. Itong huli, gayon man, ay lubhang dapat unauain, sapagca,t sa pamag itan niya,y nacacamtan ang mabuting azúcar filada, na ibang ibá cay sa guinagamit sa mg̃a ramilletes, at itó,y madaling tantuin. Caunaunahan, ang azúcar filada ay lalong magaspang sa pamag-itan ng̃ palacad ng̃ cauali cay sa pamag-itan ng̃ sa mg̃a tenedores at nagcacamit ng̃ lalong malaquing ninguning; sa cabilang panig, ang azúcar nagcamit pa ng̃ malaqui pagca siya,y pinifilá sa ibabao ng̃ molde, sapagca,t hindi maitatauá na, pagca pinilà siyâ sa loob, palibhasâ ang molde,y may caonting pahid ng̃ lang̃is, itong caonting lang̃is na itó,y nag papadilim sa ibabao ng̃ ramillete, na nahahalatà o naquiquita pagaalis sa caniyá sa molde.

Ang mg̃a bagaybagay na cailang̃an, mg̃a pagmamalas at mg̃a pagiing̃at na ginamit sa pag gaua ng̃ ramilleteng itó,y dapat ganaping mahigpit, sapagca,t silá,y ang maguiguing patnugot sa mg̃a capitulong sumusunod, datapuà tang̃i ang mg̃a palacad sa pagpifilar ng̃ azúcar, na gaganap ng̃ catungculang lubhang macabuluhan sa pagsasalaysay ng̃ ibang mg̃a piezas montadas, na sa canilá ang azúcar filada,y siyang canilang hiyas na maputi.

CAPITULONG ICALABING TATLO

Flan á la portuguesa

Pagca itong daquilang piezang itó,y guinagauá ng mga camay na bihasa, lumalabas na isá sa mga lalong magagandá sa reposteriang mainit; dahil ditó,y minamahal siyá ng malaqui ng mga tunay na marurunong tungcol sa mga sadyang pagcain.

Paraan ng paggauâ.—Muha ng isang daang mabubuting manzanas; pumili ng tatlong puo,t anim sa mga lalóng magagandá, na aalisan ng lamán ayon sa ugali (ng pang alis ng lamán ng mga manzanas); at samantalang inaalisan ng lamán ipaglálalagay sa isang malaquing cacerolang may sucat na tubig upang tacbang lubos silá.

Sa tubig na itó,y na ilalagay na muna ang catas ng dalauang dayap at anim na cucharadas ng azúcar en polvo, upang panatilihin ang caputian ng mga manzanas samantalang ináalisan sila ng lamán. Pagca nacapaghandà na ng labing ualó, ilalagay silá sa isang cauali sa repostería, may casamang 375 gramos na azúcar at ang mga balat ng dalauang dayap, na quinayod na linong fino, at sucat na tubig ng̃ malutong madalí ang mg̃a manzanas. Samantalang naluluto,y aalisán ng̃ lamán ang natitirá ng̃ mg̃a manzanas, at pagmamalasin ang mg̃a nalulutô, at pagca sila,y halos lutô na, patititiin ang tubig nilá at ilalagay silá sa isang pingang malaqui, ilalagay sa cauali ang mg̃a ibá. Samantalang ang mg̃a ito,y ilinululutô, puputlin ang mg̃a natitirá ng̃ apat na piraso ang baua,t isa, tatalupan at aalisan ng̃ ubod. Hahanguin ang mg̃a nalulutô ng̃ matitigas ng̃ caontí, at ilalagay sa canilang sabao ang mg̃a pirasong buô ng̃ mg̃a ibá at pababayaan silang malutô sa apoy na atay-atay sa loob ng̃ dalauang puong minutos. Pagcatapos hahaluin silá ng̃ isang munting paleta, ilalagay sila sa ibabao ng̃ isang mabuting apoy upang maubos ang tubig ng̃ matulin; pagca ang mg̃a mermelada,y matigás na ng̃ caontí, sasamahan siyá ng̃ isang tarro ng̃ mermelada ng̃ albaricoques na may casamang 125 gramos ng̃ manteca fina, at pararaanin sa salaang crin.

Maghandâ ng̃ isang empanadang mabuti ang pagcalutô na 24 centímetros ang diámetro at 13 ó 16 ang taas. Siya,y guinagauâ sa pasta rin ng̃ mg̃a pastelos na mainít. Ilalagay sa isang planchang lubhang masinsin. Tatacban ng̃ icaapat na bahagui ng̃ mermelada ng̃ mg̃a manzanas, sa ibabao niya,y maglalagay ng̃ lalabing dalaua ng̃ mg̃a manzanas na buô, na punong puno ng̃ mermelada ng̃ albaricoques. Tatacbán sila ng̃ icatlo ng̃ mermelada ng̃ manzanas; maglalagay sa ibabao ng̃ mg̃a ibang labing dalaua ng̃ mg̃a manzanas na buong punong punong paris ng̃ mg̃a nauna, at tatacban ng̃ calahati ng̃ mermeladang natitirá. Ilagay pa sa ibabao ang labing dalauang manzanang natitirá na punong punó ng̃ albaricoques, at ang natitirá ng̃ mermelada,y itataquip ng̃ pareho sa ibabao. Pamumutihan o tatadtarin ang balat ng̃ flan, at liliguiran siyá ng̃ isang̃ cartong cabauig ng̃ sa mg̃a pasteles na malalamig. *(Tigni ang unang pangcat nitong icatlong bahagui).*

Ilagay itong malaquing piezang itó sa hurnong masiglá, at tacban pagcaraan ng̃ isang oras, upang ang ibabao ay magculay ng̃ isang magandang culay na namumula mulá. Pábayaan siyang malutó ng̃ dalauang oras; pagcatapos magpapasoc sa ilalim ng̃ flan ng̃ isang panaquip ng̃ cacerola, at aalisin siyá sa plancha. Tatacban ang paliguid-liguid ng̃ balat ng̃ mermelada ng̃ albaricoques na pinalinao na magaling, at paliligoan ang ibabao ng̃ flan ng̃ isang tarro ng̃ jalea ng̃ manzanang pinutol ng̃ mg̃a dahon, na nagbibigay sa ibabao ng̃ flan ng̃ isang pagmumuchang maningning; ilalagay sa isang servilletang tulad sa damasco na inihanda sa isang pingang malaqui, at idudulot pagdaca.

Inibahain namán ang ganitong mg̃a flanes, na may casamang merengue; sa bagay na itó,y gagauin ang calahati ng̃ malaquing merengue a la parisién, na isinalaysay sa capitulo XV ng̃ bahaguing itó. Pag dudulot sa caniyá,y tatacban ang flan nitong cúpula o saclob na merengue.

Pinamumutihan naman ang bahaguing itaás ng̃ mg̃a manzanas ng̃ mg̃a butil ng̃ mg̃a úvas na hindi pa hinog at mg̃a guindas na minatamis, sa cabello de ángel, pistachos at pasitas de Corinto.

Gayon din naman quinuculayan ng̃ culay guintô sa pahid ng̃ buroc ng̃ itlog ang balat sa init ng̃ hurnó; datapuá ang baño de albaricoques ay lalong mabuti sa lahat, sa pagca,t ang pagcuculay guintó sa ningas ng̃ hurnó,y halos hindi parcho, at ang baño sa ibabao ay gayon din ang guinagauá.

Flan a la suiza

Ang flang ito,y lubhang calugod-lugod sa mg̃a tauong maibiguin ng̃ queso; gayon din naman sa pag dudulot sa caniyá, sapagca,t ang flang ito, cahit suflado,y mayroong calaluan na macapagantay ng̃ mg̃a ilang minutos, samantala na caraniuan ang mg̃a piezas sufladas ay hindi macapagaantay upang silá,y ihain na di mauaual-an ng̃ bahagui ng̃ canilang calidad at cariquitan.

Paraan ng̃ pag̃gauá.—Maglagay sa isang cacerola ng̃ siam na vaso ng̃ mabuting gatas at 250 gramos ng̃ manteca fina. Pagca ang lahoc na itó,y nagpapasimulá ng̃ cumuculó; sa apoy at sasamahan siyá ng̃ may 600 gramos ng̃ mabuting harinang sinala, na lulusauin ng̃ isang malaquing sandoc na cahoy. Ang̃ pastang itó,y dapat lumagay na malambot at ualang mg̃a namumuô, at patutuyuin siyá sa ibabao ng̃ isang apoy na catamtaman sa loob ng̃ apat hangang limang minutos Magbago ng̃ cacerola, at maghalô ng̃ 185 gramos ng̃ manteca fina, 500 gramos ng̃ mabuting quesong quinayod, at isang quesong munti na ibang clase; pagcatapos sasamahan ng̃ caonting pamintang maputi, ang dublé ng̃ azúcar en polvo at apat na itlog; pagcatapos samahan pa ng̃ apat na itlog, anim na buroc ng̃ itlog; at 125 gramos ng̃ queso Gruyére na pinagputol putol ng̃ mumunting cuadrado. Lahat silá, pagca nagcahalong magaling ay dapat magauad ng̃ isang pasta na may calambutan; pagca hindi ganito ay daragdagan ng̃ isang itlog o dalauá Magbatí ng̃ anim na clara ng̃ itlog at haluan ng̃ anim na cucharada ng̃ mabuting crema de Chantilly; isaling mainit na lahat (sapagca,t dapat lumagay na gayon pa) sa isang malaquing empanadang cahauig ng̃ sa flan a la portuguesa *(tigni ang pangcat na una)*; datapua liliguiran siyá ng̃ tatlong dahon ng̃ papel na pinahiran ng̃ manticà, upang bigyan ang flan, sa paraang itó, ng̃ isang taas na 21 centímetros ang caliitan. Upang ang flan ay lumabas ng̃ magaling, ilagay siyá sa hurnó sa apoy na catamtaman, at pabayaang malutò siyá ng̃ dalauang oras o dalauang oras at calahati at ihain pagcacuha sa hurnó.

Flan a la milanesa

Maglagay sa isang malaquing cacerola ng̃ siam na vaso na mabuting gatas at 62 o 63 gramos ng̃ manteca fina. Ang lahóc na itó pagca napaculó na,y madaling maguing isang pastang lubhang malambot, paglalagay ng̃ sucat na harina ng̃ crema de arroz, upang bumuô ng̃ isang parang crema sa pastelería na matigas ng̃ caonti.

Pagcatapos na mapatuyó ang cremang itó ng̃ limang minutos, maghahalili ng̃ cacerola upang haluan siyá ng̃ 185 gramos ng̃ manteca fina, isang munting queso, at 750 gramos ng̃ mabuting queso de Parmang quinayod; pagcatapos apat na itlog, caonting pamintang putí, doble ng̃ azúcar en polvo, apat na itlog pa at apat na buroc. Ang lahat, pagca nahalong magaling, dapat magbigay ng̃ isang pastang malambot. Pagca gayo,y magbabati ng̃ anim na clara ng̃ itlog at ilalagay sa pasta na may casamang anim na cucharada ng̃ cremang binatí. Ang lahat, pag nagcahalong magaling, isasalin sa ibabao ng̃ isang empanadang camuc ha ng̃ sa ilang nauna.

Ilalagay sa hurnó sa init na catamtaman at pababayaang malutô ng̃ dalauang oras o dalauang oras at calahati. Ihahaing cumuculò.

Flan a la parisién

Pumutol ng̃ apat na piraso ng̃ may mg̃a limang puong manzanas na lubhang magagaling, at pagcatapos na matalupan sila,y ilalagay sa isang malaquing cacerola may casamang 310 gramos na manticá, 125 ng̃ azúcar en polvo at isáng tarro ng̃ mermelada de albaricoques. Ilagay ang cacerola sa isang apoy na catamtaman at tacbán ng̃ isang panaquip na tiguib apoy. Papagpauisin ng̃ ganiyan ang mg̃a manzanas ng̃ mg̃a ilang minutos lamang, upang lumambot ng̃ caontî, sapagca,t dapat silang panatilihing mg̃a buô.

Maghandá ng̃ ibang cacerola na may 500 gramos na bigas, 210 gramos ng̃ manteca fina, gayon díng dami ng̃ azúcar, na pinagcayuran na muna sa ibabao ng̃ balat ng̃ isang mabuting dayap, caonting asin at ualó o siam na vaso ng̃ gatas. Sa paglulutô ng̃ lahoc na itó,y sinusunod ang palacad na isinalaysay tungcol sa timbal de arroz. (*Tigni ang pangcat na itô.*) Pagcalutô ng̃ bigas hahaluan siyá ng̃ sampuong buroc ng̃ itlog.

Maghahanda ng̃ isang empanadang caparis ng̃ sa flan a la portuguesa; pagca gayon ang bigas ay dapat lumagay na malamig. Ilalatag ang icaapat na bahagui sa ibabao ng̃ empanada at sa ibabao maglalagay ng̃ maayos ng̃ apat na puo,t ualong cuartos ng̃ manzanas (na dapat lumagay namang malalamig). Tatacban silá pagcatapos ng̃ icatló ng̃ bigás, sa ibabao niyá,y muling magaayos ng̃ ibang apat na puo,t ualong cuartos ng̃ manzanas. Sa uacas, uulitin ang pag gauâ ng̃ macalaua pa, pagiingatang panatilihin ang apat na puo,t ualong cuartos de manzana na lalong magagaling upang ipanaquip silá sa ibabao ng̃ flan, na ang balat niya,y dapat tadtarin o pamutihan, at liguiran siyá ng̃ isang cartón, paris ng̃ ugalî. Ilalagay siyá sa hurnong masiglá, ingatang tacban siyá pagcatapos ng̃ isang oras na paglulutô, upang ang ibabao ay magculay ng̃ isang mariquit na culay dilao. Pagcatapos ng̃ dalauang oras o dalauang oras at calahati ng̃ paglulutô, aalisin ang cartón, at cung ang balat ay malambot ng̃ caontî sa hipô ilalagay sa hurnó sa loob ng̃ calahating ora, o humiguit o magculang, ayon sa maguing cailang̃an.

Pagca nahahanda na ang flan upang siyá,y ihain, tatacban ang bahaguing itaas ng̃ jalea ng̃ manzanas, ng̃ grosella o ng̃ mermelada ng̃ albaricoques. Tatacban ang paliguid-liguid ng̃ balat ng̃ mermelada ng̃ albaricoques at ihahain ang flan pagdaca.

Flan parisién na may albaricoques

Magbatí sa guitnâ ng̃ anim na puong albaricoques na mapulang mapulá ang culay, mabuting clase, at lalonglalo na hindi lubhang hinog;

pacuculuin ng̃ bahabahagui sa 250 gramos na azúcar at apat na vasong tubig; pagca ang balat ay mababagbag na sila,y tatalupan at ilalagay sa mg̃a pingan samantala na ang mg̃a ibá,y ilalagay ng̃ bahabahagui sa jarabe na mg̃a talop na. Pagca ang lahat ay uala ng̃ balat, pararaanin ang jarabe sa isang salaan, at palalaputin siyá paris ng̃ caraniuan.

Gagauá ng̃ isang paghahandá ng̃ bigas na caparis ng̃ una, datapuá dito,y maglalagay ng̃ 375 gramos ng̃ pasas moscatel, sa Smirna o sa Corinto.

Tungcol sa ibá, ang palacad ay yaon ding lubos na isinalaysay sa lalong itaas, ang caibhan lamang ay sa touing maglalagay ng̃ isang capa ng̃ albaricoques sa flan, ay lalagyan sa ibabao ng̃ dalauá o tatlong cucharada ng̃ jarabe o caya iing̃atan upang isalin siyá sa ibabao ng̃ flan paghahain sa caniya; datapua lalong mabuti ang ihalô siyá sa bung̃ang nagcacailang̃an ng̃ caniyang catás.

Mangyayari namang pamutihan itong flan ng̃ melocotones o ng̃ ciruelas at ng̃ guindas pa

Mangyayari namang tacban ang mg̃a flanes na itó ng̃ merenguong malapot, paris ng̃ sinabi tungcol sa flan a la portuguesa.

Flan a la turca

Pagcatapos na macapaghugas sa iba,t ibang tubig na malahininga ng̃ 750 gramos na bigas, papaputiin siyá na ilalagay siya sa apoy sa tubig na malamig; pagca siya,y nasa ganap ng̃ pagculò, patititiin ang tubig, pararaanin siyá sa isang salaan. Maglalagay agad sa isang malaquing cacerolang maglalamán ng̃ labing dalauang vasong gatas, ng̃ 500 gramos na manticá, gayon ding caraming azúcar en polvo, na pinagcayuran muna sa ibabao ng̃ balat ng̃ isang suhâ ó ng̃ isang cidra at linagyan ng̃ isang butil na asin. Ilalagay ang cacerola sa ibabao ng̃ isang apoy na catamtaman, upang ang bigas ay pumutoc ng̃ untiunti ng̃ malutô. Pagiingatang manatiling matigas ng̃ caonti, samacatuid, na ang paghahandang itó,y hindi humihingi ng̃ totoong malaquing paglulutô paris ng̃ mg̃a ibá, sapagca,t ang mg̃a butil ng̃ bigas dapat ingatang mg̃a boong-boo Haluin ng̃ caonti ang handang itó, at pagcalutô ng̃ bigas sasamahan ng̃ calahating kilógramo ng̃ mabuting pasas de Corinto, na hinugasang magaling at pinatuyo sa isang servilleta. Sasamahan ng̃ labingdalauang buroc ng̃ itlog at mg̃a ilang cucharada ng̃ crema de Chantilly, na siyang dapat maglagay sa handang malambot ng̃ caonti; cung hindi ganito,y sasamahan ng̃ caonti pang crema, pagcatapos nito,y isasama ang labing dalauang clara ng̃ itlog na binati. Isasaling lahat sa isang costrada (o empanadang balot ng̃ azúcar, itlog at harina) na ang diámetro,y 24 centímetros, na inihandang paris din ng̃ mg̃a nauna. Ilagay sa hurnó sa init na catamtaman at pabayaang malutô ng̃ dalauang oras at calahatì. Pagca ang flan ay nahahandà na upang ihain, paquiquintabing parang glasé ng̃ paletang mapulá at idudulot agad.

Guinagauà naman ang flang itó na hindi siyá linalagyan ng̃ pasas de Corinto.

Flan ng̃ patatas

Mag ihao sa abó ng̃ isang mg̃a tatlong puong patatas na mabubuti yaong mg̃a mapupula,t mahababâ, at pagcatapos na matalupan aalisan silá ng̃ bahaguing mapulá, upang houag gamitin cundi ang ubod lamang, at magtitimbang nitó ng̃ kilógramo,t calahatì Duduruguing may casamang 500 gramos ng̃ manteca fina, at pagcasila,y durog ng̃ magaling, sasamahan ng̃ labing dalauang buroc ng̃ itlog, 500 gramos ng̃ azúcar en polvo, 62 gramos at calahatì ng̃ azahar garapíñado at pinulbos, caonting asin at mg̃a ilang cucharadas ng̃ crema a la Chantilly. Upang bigyan ang handang itó ng̃ calagayang malambot ng̃ caontì, ihahalo ang labing dalauang clara ng̃ itlog na binating magaling. Isasaling lahat sa isang empanada paris ng̃ mg̃a uauna, at ilalagay ang flan sa hurnó sa init na catamtaman. Pababayaan siyang malutô ng̃ dalauang oras hangang dalauang oras at calahatì, ó malaguit cung cailangan; ihahaing ligó.

Flan ng̃ castañas

Mag ihao sa abó ng̃ mabuting castañas; magtalop ng̃ kilógramo,t calahatí; at pagcatapos na matalupan at mabalucang magaling silá, ay duduruguing may casamang 500 gramos ng̃ manteca fina. Ang lahat, pagca nagcahalo halo ng̃ magaling, ay sasamahan ng̃ 375 gramos ng̃ azúcar en polvo, labing dalauang buroc ng̃ itlog at caonting asin na may casamang mg̃a ilang cucharadas ng̃ cremang binatí upang palambotin ang handá paris ng̃ caraniuan. Ang labing dalauang clarang binating magaling ihahalô naman at tatapusin ang paggauà paris ng̃ quinaugalian.

Flan ng̃ tallarines na may casamang vainilla

Magbabad ng̃ apat na baloc ng̃ vainilla sa labing dalauang vasong gatas, at pagcatapos na ilutô siyá sa apoy na banayad ng̃ dalauang puong minutos sa labî ng̃ munting hurnó, idaraan sa isang servilleta, at muling ilalagay sa apoy. Pagca cumuculô na, ilalagay ang mg̃a tallarines, na ipinaghandà na muna ng̃ labing dalauang buroc ng̃ itlog, paris ng̃ sinabi noong pagusapan ang pagmamasang itó *(tigni ang unang bahagui)*; pagcaraan ng̃ mg̃a ilang minutos sasamahan ng̃ 500 gramos na manticà, gayon ding dami ng̃ azúcar fina at caonting asin Halaluing lahat ng̃ isang munting paleta; ilalagay ang cacerola sa ibabao ng̃ mg̃a abong nagbabaga at pababayaang malutô sa apoy na atay-atay, upang ang mg̃a tallarines ay mamagà at sa ganitong paraa,y lumagay na lubhang malalambot, na siyang dapat magbigay ng̃ isang handang may tigas na caraniuan. Sasamahan ng̃ labing dalauang buroc ng̃ itlog at mg̃a ilang cucharadas ng̃ cremang binatí; pagcatapos ihahalô ang labing dalauang clara ng̃ itlog. Tungcol sa mg̃a iba,y susundin yaon ding palacad ng̃ unang pangyayari.

Flan de fideos na may casamang dayap

Cayurin sa ibabao ng̃ isang pirasong azúcar na 500 gramos ang timbang ang balat ng̃ isang dayap na lubhang madilao at lubhang magaling; ilagay ang azucar na itó sa labing dalauang vasong gatas na cumuculó; pagcatapos lalagyan unti-unti ng̃ 750 gramos ng̃ mabuting fideos. Pagcatapos ng̃ mg̃a ilang minutos ng̃ pagculò, sasamahan ng̃ 375 gramos ng̃ manticâ at ilalagay ang cacerola sa ibabao ng̃ mg̃a abóng nagbabaga, upang ang mg̃a fideos ay mamagá ng̃ paris ng̃ nauucol. Pagca silá,y lutô na, lalagyán ng̃ caonting asín, labing dalauang buroc ng̃ itlog at mg̃a ibá,t ibang cucharadas ng̃ cremang binatí upang ilagay ang handang lalong malambot. Pagcatapos babatihing magaling ang labíng dalauang clara ng̃ itlog at tatapusin ang pag gaua paris ng̃ ugali.

Flan ng̃ crema na may chocolate

Maglagay sa labing dalauang vasong gatas na cumuculô ng̃ isang baloc ng̃ vainilla at 750 gramos ng̃ mabuting chocolate. Pagcatapos ng isang cuarto de ora ng̃ pagcababad, idaraan ang gatas sa isang servilleta cung gayo,y matitirá ang chocolate sa fondo ng̃ cacerola, cahit tunao. Lulusauin siyá ng̃ mg̃a ilang cucharada ng̃ pinagbabaran, at ililipat sa isang munting sisidlan.

Maglulusao sa isang malaquing cacerola ng 375 gramos na harina, may casamang apat na itlog na buô at labing dalauang buroc, at ilalagay untiunti ang pinagbabaran at caonting asin. Ilalagay ang cacerola sa isang apoy na catamtaman, hahaluing ualang tiguil ang handá ng̃ isang munting paleta. Pagca ang crema,y nagpapasimulà na ng̃ paglapot, aalisin siyá sa munting hurnó upang palaputin siyá ng̃ ualang namumuô; sasamahan siyá ng 250 gramos ng̃ azúcar en polvo, 185 gramos ng̃ manteca fina, at patutuyuin sa loob ng̃ labinglimang minutos na hahaluin siyá ng̃ ualang tiguil, pagsaquitang huag maniniquit sa fondo ng̃ cacerola. Pagca lumamig ng̃ caontî, isasama sa caniyá ang chocolate at 185 gramos ng̃ mg̃a mostachones na dinurog.

Ang handang itó,y dapat magcaroon ng̃ tigas ng̃ crema sa pasteleriang caraniuan; cung hindi gayo,y sasamahan siyá ng̃ mg̃a ilang cucharada ng̃ cremang binatí. Ang labing dalauang clara ng̃ itlog na binating magaling, ilalagay sa crema. Isasaling lahat sa empanada at susundin ang natitirá ng̃ palacad ng̃ paraang quinaugalian.

Palalacarin ng̃ papagayon din sa paggauâ ng̃ mg̃a flanes sa lahat ng̃ mg̃a bagay bagay na mg̃a cremas sa pastelería na isinalaysay sa capitulong nauucol sa canila. (*Tigni ang bahagning ito*).

Flan anglo francés

Gumauà ng̃ isang cremang paris ng̃ nauna, datapua ualang ibang sangcap cundi ang pinagbabaran ng̃ vainilla Pagca tuyó na, sasamahan siyá ng̃ 185 gramos ng̃ manteca fina, gayon ding dami ng̃ azúcar en polvo, gayon ding dami ang mg̃a mostachones amargos na dinurog 125 gramos ng̃ mabubuting pasas de Corinto na hinugasang magaling, 125 ng̃ moscatel, na ang mg̃a butil nila,y bibiaquin sa guitna,t aalisan silá ng̃ mg̃a butó, sasamahan pa ng̃ 31 gramos ng̃ cidrang minatamis na pinutol ng̃ tilas tilas, 16 na gramos ng̃ azahar garapiñada, ang calahati ng̃ isang nuez moscadang quinayod, caonting asin at isang calahating vaso ng̃ vino de Jerez.

Ang handang ito,y dapat lumagay na malambot paris ng̃ nauna; batihin ang labing dalauang clara ng̃ itlog at ihalong magaling sa crema, na isasalin agad sa empanada, at tatapusin ang paggauà paris ng̃ ugali.

Flan ng̃ peras a la germana

Upang gauin ang flang itó ng̃ mabuting labás, ay magpapagauà ng̃ isang molde ng̃ papaganito: ang fondo,y dapat matangal sa mg̃a padel ng̃ molde, at ang mg̃a itó ó ang paliguidliguid ay magcahiualay ng̃ dalauang bahaguing magcaparis, na paglalaquipin sa pamaguitan ng̃ dalauang bisagras na paguugpungin ng̃ mg̃a pasadores na cauad na macapal, na ilalagay at aalisin cung ibig. Sa paa ng̃ mg̃a padel magcaroon ng̃ isang munting siuang na mabilog, na pagpapasucan ng̃ fondo; pagca isinasará ang mg̃a bisagras, ang molde,y natitirang buô at, dahil dito,y binubuô siya ng̃ tatlong bahaguing iba,t ibá. Ang moldeng ito,y dapat na sapilitan lumagay na yarí ng̃ papaganiyan: isasalaysay naming isá isá ang mg̃a cadahilanan at ang mg̃a quinahinatnan.

Paraan ng̃ paggauâ—Magputol ng̃ apat na piraso ang baua,t isá, ng̃ labing limang peras, at talupan; pagcatapos na maputol silá ng̃ tiladtilad, ilalagay sa isang cacerola may casamang 184 gramos ng̃ azúcar en polvo, calahating vasong tubig, ang calahati ng̃ balat ng̃ isang dayap na pinutol ng tilas tilas, at ilalagay sa apoy; pagca nagpapasimula na ang pagculò aalisin sa apoy, tatacban ang cacerola at ilalagay siyá agad sa ibabao ng mga abong nagbabaga, upang malutó sa apoy na banayad sa loob ng isang oras, ng macamtan ang caniyang ganap na pagcalutô

Sa loob ng panahong itó,y maglilinis ng 62 gramos at calahatí ng pasas de Corinto, gayon ding carami ng Smirna at gayon din dami ng sa Málaga: pagcatapos huhugasan silá,t patitítiin sa isang salaan ng pasta ng almendras: Sacá magmamasa ng 375 gramos na harina, 125 gramos ng azúcar en polvo, 155 gramos na manticâ, apat o limang buroc ng itlog at caonting asin. Dapat frisahin ang pastang itó upang lumabas na mainam at masinsin ng caontí. Pahahabain siyá hangang 40 centímetros na habâ na lololonin siyá, at pagcatapos pabababain siyá; puputol ng isang tilas na casing taas ng molde, at itó,y papahirang bahagyá ng manticâ. Sacá, sa natitirá ng pasta,y gagauá ng isang capang mabilog upang tacban ang fondo ng molde; babasain sa caniyá ang paliguid liguid upang ilagay at idiquit ang tira na lololonin sa ibabao niya rin upang ilagay siyá ng madalí sa ibabao ng mga padel ng molde; ididiquit na ididiin siya sa ibabao ng labí ng capa ng fondo, at pagcagayon ang molde,y lumalagay na natatacbang magaling.

Bago gamitin ang mga peras iigahin ang jarabeng ibinigay nilá; pagcatapos pasisimulang tacban ng̃ peras ang fondo; sa ibabao ng mg̃a peras itatanim ang mg̃a pasas (na dapat lumagay na halohalo); saca maglalagay ng̃ peras sa ibabao at pasas, uulitin ang pag gauang itó upang buoin ang flan, na huag lilimutin na ang peras ay dapat matirá sa ibabao ng̃ flan, na ilalagay sa hurnóng may apoy na catamtaman, o sa cocina económica. Pagcatapos ng̃ isang oras na paglulutô, tatacban ang flan ng̃ merengue, na tatamnan sa ibabao ng̃ azúcar na magaspang; saca muling ilalagay sa apoy upang bigyan siyá ng̃ isang mariquit na culay.

Pagaalis sa caniyá sa hurnó,y maglalagay sa ibabao, bubuô ng̃ corona, ng̃ dalauang puo,t apat na maliliit na merengues na ilinutong bucod, na siyang nagbibigay sa flan ng̃ isang pagmumuc-hang maquisig.

Paghahain sa caniya,y cucunin ang mg̃a pasadores sa mg̃a bisagras, babahaguinin ang molde sa dalauang bahagui, at ang flan ay sisipot taglay ang isang mariquit na culay at, higuit sa lahat, ang isang balat na lubhang calugod lugod, malambot at malutong, na ito,y di mangyayaring camtan cung hindi gagamitin ang moldeng may bisagras, gayon din ang pasta ng̃ azúcar hindi magagamit sa mg̃a flanes cung hindi gagamit nitong bagong molde, na, sa cabilang daco,y may malaquing cahauigan sa mg̃a moldes na hoja de lata na guinagamit sa pagfofondo ng̃ mg̃a pasteles na malamig na á la «Laforge».

Mangyayari namang tacban ang flang ito ng̃ mg̃a bizcochos de Génova, na hindi dapat hamaquin.

Macagagauà naman ng̃ ganitong flan sa mg̃a manzanas na inihandang caparis din ng̃ mg̃a peras; lamang dapat samahan ng̃ isang tarrong mermelada ng̃ albaricoques ang mg̃a manzanas.

Flan ng̃ manzanas a la parisién

Magbabad, sa may isang litro (90 hangang 95 centílitros) ng̃ mabuting gatas na cumuculo, ng̃ isang baloc ng̃ vainilla; pagcatapos ng̃ dalauang puo,t limang minutos ng̃ pagculó, sasamahan siyá ng̃ 93 gramos ng̃ sémola, at ilalagay ang cacerola sa ibabao ng̃ mg̃a abong nagbabaga sa loob ng̃ dalauang puong minutos pa.

Casabay sa paghahandá ng̃ handang ito,y magtatalop sa mg̃a icaapat na bahagui ng̃ sampuong mabubuting manzanas na ilulutô sa 185 gramos ng̃ azúcar jarabe; pagcatapos na patitiin silá sa isang pingan, ilalagay ang jarabe sa sémola may casamang 125 gramos ng̃ manticang malamig at gayon ding daming azúcar en polvo, anim na buroc ng̃ itlog at dalauang malalaquing cucharada ng̃ cremang binatí.

Saca pofondohan ang molde ng̃ flan ng̃ pasta azucarada, at isasalin ang handa rerellenahan hangang 2 centímetros ang labi upang mailagay ang mga icaapat ng̃ manzana. Pagca ang mga ito,y naaayos na bumubuô ng̃ corona, ilalagay ang flan sa hurnóng may init na catamtaman, o caya sa cocina económica. Pagingatang huag likimutin ang bahaguing itó sapagca,t quinacailangan na ang ibabao ng̃ mg̃a manzanas ay maculayan ng̃ bahagyang bahagyá.

Pagcatapos ng̃ isang oras na paglulutô, alisin ang flan sa hurnó, at saca, paghahain sa caniyá, tatacban ang mg̃a manzanas ng̃ isang tarro ng̃ mermelada ng̃ albaricoques.

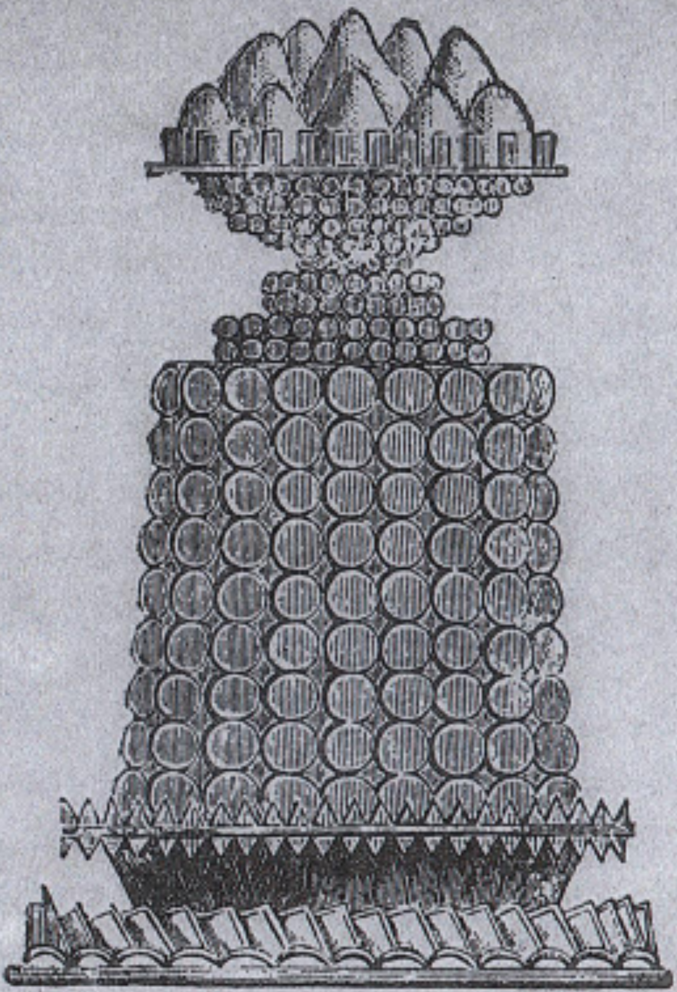
Ang entremés na itó sa pasteleria ay lalong mabuti.

CAPITULONG ICALABING APAT

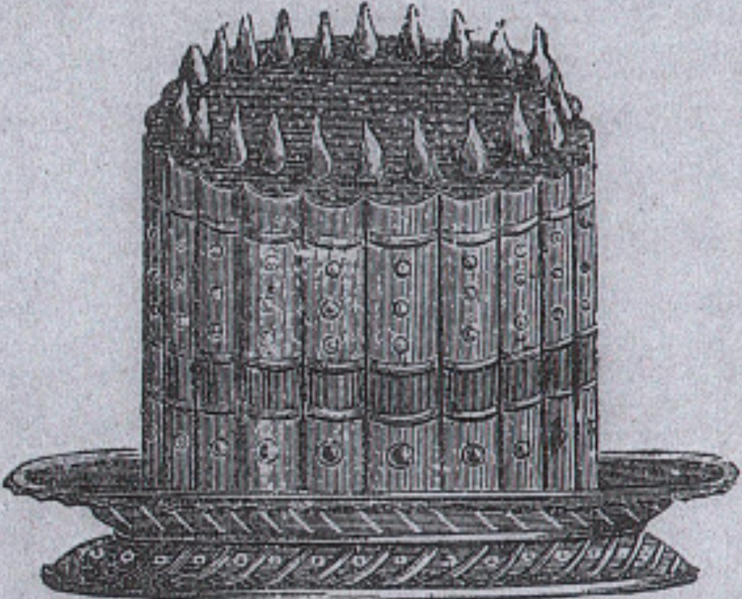
Mg̃a suflados franceses

Suflado ng̃ vainilla

Muha ng̃ labing dalauang vaso ng̃ mabuting gatas na pinaculuan, na lalagyan ng̃ dalauang baloc ng̃ vainilla. Pagca naigá na ang gatas ng̃ isang icaapat, idaraan siyá sa isang servilleta sa isang malaquing cacerola, at samantalang ang pagbababad ay guinagaua, ay maghuhugas sa iba,t ibang tubig ng̃ 500 gramos ng̃ bigas. Saca ilalagay silá sa isang cacerolang may tubig na malamig at ilalagay sa apoy; pagcatapos ng̃ mg̃a ilang minutos ng̃ pagculò, patititiin ang bigas sa isang salaan. Isasalin agad sa pinagbababaran ng̃ vainilla at muling ilalagay sa apoy. Pagca cumuculó na ilalagay ang cacerola sa ibabao ng̃ mg̃a abong nagbabaga, upang malutong matahimic; hindi dapat maglagay ng̃ apoy sa ibabao ng̃ taquip. Pagcatapos ng̃ tatlong icaapat ng̃ ora ng̃ paglulutô, sasamahan ng̃ 500 gramos ng̃ azúcar en polvo, 250 gramos ng̃ manteca fina at caonting asin, at hahaluing lahat ng̃ magaling. Maglagay pagca gayon ng̃ apoy sa ibabao ng̃ taquip upang malutô sa apoy na atay-atay, ng̃ ualang pahinto hintó, sa loob ng̃ isang orang mahabâ, pagcatapos nito ang mg̃a butil ng̃ bigas ay dapat lumagay na malambot at malamlam sa diin ng̃ mg̃a dalirî. Pagca gayo,y idaraang madali sa hinabing fino, parang isang puré Ilalagay agad ang cremang itó ng̃ bigas sa isang malaquing cacerolang ilalagay sa ibabao ng̃ mg̃a abóng nagbabaga, upang manatiling mainit; samantalang nag babati ng̃ labing anim na clara ng̃ itlog. Pagca na batí ng̃ magaling, aalisin ang crema sa apoy at ilalagay sa caniyá ang labing anim na buroc. Ang handang ito,y dapat magcaroon ng̃ tigas ng̃ isang crema sa pasteleriang caraniuan; cung dili gayo,y sasamahan siya ng̃ caonting cremang binatí, upang ilagay siyang malambot paris ng̃ nauucol. Ihahalô ang icaapat na bahagui ng̃



Lar. 24 —Croquembouche parisién.



Lar. 27.—Flan nğ peras a la germana.

mg̃a clara ng̃ itlog, at pagcatapos ang isang calahatî Hahaluin ang handang ito ng̃ matulin, paris ng̃ paghahalô sa pasta ng̃ bizcocho.

Lahat pagca nahalô ng̃ magaling isasalin sa isang empanadang (1) inihandà sa bagay na itó. Ilalagay ang suflado sa hurnó sa init na catamtaman, at pababayaan siyang malutô ng̃ dalauang oras o dalauang oras at calahatî Pagca nahahandâ na upang ihain, maglalagay ng̃ abong nagbabaga sa isang plancha, aalisin ang suflado sa hurnô at ilalagay sa ibabao upang alalayan siya. Samantala,y tatacban siyá ng̃ azúcar en polvo, na pamumuoin, ng̃ paletang tangsó, ó caya,y hindi pamumuoin, at natatacban lamang ng̃ azúcar en polvo; casunod na dadalhin siyá pagdaca sa comedor ó caçanan, na doo,y aang̃atin siyá ng̃ isang panaquip ng̃ cacerola Ilalagay sa isang malaquing pingan na dapat lumagay na may taquip na isang servilletang parang damasco, aalisin ang mg̃a dahon ng̃ papel na umaalalay sa caniyá at ihahaing madali.

Ang sufladong itong inihaing ganiyan ng̃ matulin, ay may isang ganap na casarapan at nalang iniiuang anoman na ninanasa ng̃ ng̃alang̃alang lalong pihican.

---

(1) Ang empanadang ito'y dapat magcaroon ng̃ 20 centímetros na diámetro at 9 na taas; liliguiran siyá ng̃ tatlong dahon ng̃ papel na pinahiran ng̃ mantica. Ilulutô ang empanadang itó capagcaraca, parang isang empanada ng̃ pastel na mainit a la financiera; gayon ma,y manipis ng̃ caonti. Mangyayaring lutuing casabay ng̃ suflado. Sa papaano mang paraa,y lumalabas na magaling; datapuá ang suflado,y humihing̃i pagca gayon ng̃ caonti pang lutô. Lalong mabuti ang lutuin muna siyá,

Ang cremang itó ng̃ bigas ay nauucol ng̃ ualang catapusang higuit sa mg̃a suflados, sapagca,t mayroong lalong tigas at tumatagal ng̃ lalô cay sa sustancia ng̃ patata. Gayon man; ang mg̃a sustanciang ito,y may calaluan na sa caonting panaho,y iguinagayac ang handá ng̃ suflado, samantalang sa paghahanda ng̃ crema ng̃ bigas ay nagcacailang̃an ng̃ dalauang oras ang caliitan. Ito,y hindi pumipiguil na ipagpapauná siyá dito sa hulí

Mg̃a sangcap ng̃ handa.—Labing dalauang vasong gatas na inigá sa siam, dalauang vainas o baloc ng̃ vainilla, 500 gramos na azúcar, gayon din ng̃ bigas, 250 gramos ng̃ manteca fina, caonting asin, labing anim na buroc at labing anim na clara ng̃ itlog na binatí.

Gaganapin ang gayon ding mg̃a sangcap at ang gayon ding pagiing̃at sa paggagayac ng̃ mg̃a handâ ng̃ mg̃a sufladong sumusunod.

Suflado ng̃ café moka

Magsang̃ag ng̃ 375 gramos ng̃ café moka: pagca nagcaroon ng̃ isang culay dilao na mapulá pulá ilalagay sa labing dalauang vasong gatas na cumuculò. Tatacban ang cacerola at pababayaang gauin ang pagbababad sa loob halos ng̃ calahating ora, at pagcatapos nito,y idaraan sa servilleta. Tatapusin ang paggauà ng̃ paris din ng̃ pangcat na nauna, ang caibhan lamang ay ang hindi siya linalagyan ng̃ vainilla.

Suflado ng̃ cacao

Maglalagay sa isang malaquing caualì sa repostería ng̃ 625 gramos na cacao. Ilalagay sa ibabao ng̃ isang apoy na catamtaman, at hahaluin maminsan-minsan, upang masang̃ag siyang parang café. Ilalagay sa sampuong vasong gatas na cumuculô, na sasamahan ng̃ isang vaina o baloc ng̃ vainilla. Tacbang ang pinagbabaran, at pagcaraan ng̃ calahating oras idaraan sa servilleta. Tatapusin ang natitira ng̃ paggauà paris ng̃ una.

Suflado ng̃ chocolate

Maglagay sa siam na vasong gatas na cumuculò ng̃ isang vaina ng̃ vainilla at 625 gramos ng̃ mabuting chocolate, mg̃a onza-onza o mg̃a pira pirasong malalaqui. Pagcatapos ng̃ isang calahating oras ng̃ pagbabad, idaraan ang gatas sa isang servilleta. Ang chocolateng natirá sa fondo ng̃ cacerola, ay hahaluin ng̃ caonti ng̃ isang munting paleta, at madaling maguiguing isang pastang malambot, na lulusauing casama ng̃ pinagbabaran. Tatapusin ang paggauà paris ng̃ ugalì.

Ang sufladong ito,y humihing̃i ng̃ lalong pagiing̃at cay sa mg̃a nauna, sapagca,t lalong madaling tablan sa paglulutô, at dapat ihain pagaalis sa caniyá sa apoy; cung hindi gayo,y lalagay na lubhang masinsin at nauaual-an sa isang sumandali ng̃ pagmumuc-hang ibinibigay ng̃ caniyang calidad at cariquitan dito sa caaya ayang pieza.

Suflado ng̃ te hyswen-skine

Maglalagay sa siam na vasong gatas na cumuculò ng̃ 24 gramos ng̃ te *hyswen-skine.* Tacban at pabayaang gauin ang pagbababad sa loob ng̃ isang cuarto de hora. Tatapusin ang pag gauâ paris ng̃ suflado francés ng̃ vainilla.

Suflado ng̃ ponche

Gumauà ng̃ isang pinagbabarán ng̃ te paris ng̃ una, at pagca nagagayac na ang handá ayon sa ugali, paghahalô ng̃ mg̃a buroc ng̃ itlog sasamahan ng̃ calahating vaso ng̃ mabuting *rack* o ng̃ ron at ang catas ng̃ dalauang dayap na magagaling. Tatapusin ang suflado ng̃ paris ng̃ quinaugalian.

Suflado ng̃ azahar

Pagca siam na vaso ng̃ gatas ay cumuculò na, maglalagay sa loob ng̃ 62 gramos ng̃ mg̃a bulac

lac ng̃ azahar na sariuá,t malinis Tatacban ang pinagbábaran, at pagcatapos ng̃ dalauang puong minutos ipatutuloy ang pag gauá paris ng̃ ugali.

Suflado ng azahar escarchado

Sa siam na vaso ng̃ gatas na cumuculó,y maglalagay ng̃ 62 gramos ng̃ mg̃a bulaclac ng̃ azahar na escarchadas, o cayá garapiñadas. Tatacban ang pinagbabaran sa loob ng̃ dalauang puong minutos, sasalain sa servilleta at gagamitin ayon sa ugalì.

Suflado ng̃ azahar na tostado

Maglagay ng̃ 250 gramos ng̃ azúcar en polvo sa isang caualing malaqui sa repostería, na ilalagay sa isang apoy na catamtaman. Tutunauin ang azúcar na itó ng̃ paris ng̃ sa turrón, sa macatuid, na hahaluin siyá samantalang tinutunao; pagca ang mg̃a burbujas ay nagpapasimulà ng̃ pumupula pulá, aalisin ang cauali sa apoy at maglalagay sa loob ng̃ 62 gramos ng̃ mg̃a bulaclac ng̃ azahar escarchado, na hahaluing paris ng̃ turrón Pagca ang lahoc na ito,y lumamig, sasamahan ng̃ isang vasong gatas na cumuculò Ilalagay ang cauali sa ibabao ng̃ mg̃a abong nagbabaga, upang tunauin unti-unti ang azúcar ng̃ azahar. Pagcatapos idaraan sa isang servilleta at ilalagay sa handang unang iguinayac paris ng̃ ugalí, ang caibhan ay ang hindi siya linagyan muna cundi 250 gramos na azúcar, na pati ng̃ 250 tinunao sa caramelo,y tunay na bumubuô ng̃ mg̃a 500 gramos ng̃ azúcar na quinacailangan sa sufladong itó paris ng̃ sa mg̃a iba.

Suflado ng̃ caramelo anisado

Magtutunao, paris ng̃ una, ng̃ 250 gramos ng̃ azúcar sa caramelo, at lalagyan siyá ng̃ 62 gramos ng̃ anis verde. Pagca malamig na ang azúcar tutunauin paris ng̃ nauna, at tatapusin ang handa, susunding parati ang gayon ding mg̃a palacad.

Suflado ng̃ mg̃a mostachones amargos

Pagcatapos na macapagdurog ng̃ 375 gramos ng̃ mostachones amargos, ilalagay sila sa siam na vasong gatas na cumuculó. Tatacban ang pinagbabaran sa loob halos ng̃ calahating ora; idaraan siyá sa isang servilleta at gagamitin paris ng̃ ugali, ang caibhan ay ang dapat bilangin ang mg̃a mostachones sa lugar ng̃ 185 gramos na azúcar na hindi ilinalagay sa handà

Suflado ng̃ mostachones ng̃ avellanas

Pinalalacad na lubos ng̃ paris din ng̃ sa pangcat na nauna, ang caibhan lamang ay pagcatapos na macapagdurog ng̃ 375 gramos ng̃ mostachones de avellanas, magsangag ng̃ 125 gramos ng̃ avellanas pa, at pagca sila,y may culay guinto ng̃ magaling, pababayaan silang lumamig, duduruguing babasain silá ng̃ caonting tubig upang iuasang bitiuan nila ang langis, at ilalagay sa siam na vasong gatas na cumuculo, may casamang 375 gramos ng̃ mostachones dulces na dinurog.

Suflado ng̃ almendras amargas

Magdurog na magaling ng̃ 125 gramos ng̃ almendras amargas, na babasain maminsanminsan; pagcatapos ilalagay sa siam na vasong gatas na cumuculò, may casamang 375 gramos ng̃ mostachones dulces Tatacban ang pinagbabaran, at pararaanin sa servilleta pagcatapos ng̃ isang cuarto de hora.

Suundin ang palacad na isinalaysay sa unang pangcat ng̃ capitulong itó tungcol sa paghahandà at pagcatapos ng̃ suflado, datapuá huag maglalagay cundi 310 gramos na azúcar lamang sa handâ, dabil sa azúcar na linalaman ng̃ mga mostachones.

Ang suflado ng̃ avellanas ay inihahandá ng̃ papagayon din.

Suflado ng̃ pistachos

Magdurog ng̃ 250 gramos ng̃ pistachos may casamang 62 o 63 gramos ng̃ cidrang minatamis at 8 gramos ng̃ almendras amargas.

Ilagay na mababad ang lahóc na itó sa siam na vasong gatas na cumuculò, at pagcatapos ng̃ labinglimá o dalauang puong minutos, idaraan sa isang servilleta. Pagca ang handá,y nagagayac upang tangapin ang mg̃a clara ng̃ itlog, sasamahan ng̃ sapat na esencia ng̃ verde de espinacas na idinaan sa salaang sutlá *(tigni ang pangcat na itó sa huli ng̃ bahaguing itó)* upang tinain siyá ng̃ isang verde pistacho claro. Dapat paligoan ang suflado ng̃ azúcar en polvo lamang.

Suflado ng̃ apat na bung̃a

Muha ng̃ isang pirasong azúcar na calahating kilógramo, na magcaroon ng̃ lapad ng̃ pilón ng̃ azúcar. Cacayurin sa ibabao niyá ang balat ng̃ isang suhang finong fino ang ibabao, at samantalang ang azúcar ay nagcacaroon ng̃ culay ibihiualay ang mg̃a pinagcayuran. Dapat pagingatang huag cacayurin cundi ang ibabao lamang, sapagca,t cung cacayurin ang bahaguing maputi sa loob, itó y magbibigay ng̃ maraming capaitan. Cacayurin pagcatapos at papagayon din, isá pagcatapos ng̃ isá, ang balat ng̃ isang dayap, ng̃ cidra at ng̃ isang bigarada o subang maasim, na mg̃a binog na hinog at magagaling; pagcatapos ilalagay itong azúcar sa siam na vasong gatas na halos cumuculò, at tatapusin ang handá paris ng̃ carauiuan.

Suflado ng̃ cidra

Cayurin ang balat ng̃ isang mabuting cidra sa ibabao ng̃ calahating kilógramó ng̃ azúcar, paris ng̃ catatapos na sinabi. Ilagay ang azúcar na itó sa siam na vasong gatas na cailang̃an sa handá sa suflado francés, na binubuô ng̃ paris ng̃ isinalaysay sa unang pangcat ng̃ capitulong itó

Ang mg̃a suflado ng̃ dayap at ng̃ suhâ,y inihahandà ng̃ papagayon din.

Suflado ng̃ menta

Muha ng̃ menta frisada at sariuà at ilagay sa gatas na halos cumuculò casama ang balat ng̃ isang dayap na guinayad na finong fino. Pagcayari ng̃ pagbababad, idaraan sa servilleta, at tatapusin ang paggauà ng̃ paris ng̃ sa suflado francés

Suflado ng̃ marrasquino

Igagayac ang handá paris ng̃ ugali, datapuà ualang amoy, at pagsasama ng̃ mg̃a clara ng̃ itlog, sasamahan ng̃ isang vaso ng̃ tunay na marrasquino de italia.

Ang suflado ng̃ ron ay inihahandà ng̃ gayon din.

Suflado ng̃ manzanas

Putlin ng̃ mg̃a icaapat na bahagui tatlong puo,t anim na mabubuting manzanas, at pagcatalop sa canila,y puputlin ng̃ tilad-tilad at ilalagay silang ilulutong may casamang 250 gramos ng̃ azúcar en polvo, isang balat ng̃ dayap at isang vasong tubig. Ang mermeladang itó pagca natuyò ng̃ magaling ay muling ilalagay sa isang malaquing cacerola; magbabating magaling ng̃ labing ualong clara ng̃ itlog, na hahaluan ng̃ calahating kilógramo ng̃ azúcar en polvo paris ng̃ mg̃a merengues, at ilalagay ang icaapat na bahagui ng̃ mermelada. Pagcatapos pagca nagcahalo ng̃ magaling ang lahat ang quinahihinatna,y isang bagay na sufladong (ualang manticà ni harina) na isasalin agad sa isang empanadang gayon ding calaqui, at inihandang paris din ng̃ sa mg̃a nauna.

Ilalagay sa apoy sa init na catamtaman at pababayaang malutô ng̃ malapit sa isang oras, ihahaing ligò sa maputi ng̃ azúcar en polvo.

Ang sufladong ito,y may isang lasa,t casarapang ganap; datapua siya,y lalong madaling gauin cay sa mg̃a ibá, dahil sa lubhang pagcapihican ng̃ canyang handà, na ualang ibang sangcap cundi mg̃a clara ng̃ itlog, azúcar at mermelada ng̃ manzanas. Ang totoong cailang̃a,y ang mermelada,y lumagay na napatuyong magaling, upang naualay na lubos sa canyang humedad at maquilahoc na mataimtim sa clara ng̃ itlog.

Upang maasahan ang mabuting labás ng̃ mg̃a suflados sa pangcalaha‘an, quinacailangang magcaroon ng̃ mg̃a cocinas económicas na ang taas na caliitan ay 40 hangang 48 centímetros. Hindi silá gagamitin cundi sa paglilipat ng̃ mg̃a suflados magmulá sa bibig ng̃ hurnó hangang sa comedor, at ang cocinillang itó,y maguiguing totoong lalong mahalagá, sapagca,t ñingatan ang mabuting pagmumuchà at calidad ng̃ mg̃a suflados na sa papaganiya,y mangyayaring mag antay ng̃ mg̃a ilang minutos sapagca,t lalagay na cublí sa hang̃in na, totoong, tumutulong ng̃ tang̃i sa caniyang cagaanan. Palaguing mayroon ng̃ capansanang itó dahil sa malaquing layô ng̃ mg̃a comedores sa mg̃a reposterías.

Ang mg̃a cocinillas na itó,y paiinitin ng̃ malamlam, pupunin lamang ng̃ mg̃a abong maiinit.

Suflado ng̃ albaricoques

Bahaguinin ng̃ labing dalauang bahagui apat na puo,t anim na magagandang albaricoques.

piliin yaong mg̃a hinog na hinog at mapupulá ang culay. Lulutuin silang may casamang 375 gramos ng̃ azúcar jarabe. Patuyuing magaling ang mermeladang itó na idaraan siyá sa salaan, at muling ilalagay sa isang cacerola. Pagcatapos magbabating magaling ng̃ labing ualong clara ng̃ itlog, na sasamahan ng̃ 375 gramos ng̃ azúcar en polvo, at maglalagay ng̃ mg̃a cucharadas ng̃ clarang itó sa mermelada ng̃ albaricoques; pagca itó,y malambot ng̃ magaling dahil sa clarang ipinaglalagay ng̃ ulit at ulit, ihahalò ang natitirá ng̃ mg̃a clara. Isasalin ang haudang itó sa isang malaquing empanadang caparis ng̃ nauna, ilalagay sa hurnó na may init na catamtaman at pababayaang malutò ng̃ mahiguit ng̃ caontí sa isang ora. Ihahain agad na madali.

Pagca gumagauá ng̃ ganitong mg̃a suflados, madalas ay nagpaparaan sa habi o salaang fino ng̃ dalauang tarro na calahating kilógramo ng̃ mermelada ng̃ albaricoques ang baua,t isá; datapuá cung ang mermeladang itó,y malambot ng̃ caontí, huag siyang gagamitin. Magbabati ng̃ labing ualong clara ng̃ itlog, na lalagyan lamang ng̃ calahating kilógramo ng̃ azúcar.

Tatapusin ng̃ paris ng̃ quinaugalian.

Suflado ng̃ fresas

Pagcatapos magtalop ng̃ isang canastilla ng̃ magagandang fresas at may mabuting lasa, pi-

pisain at idaraan sa habing fino. Lalagyan sila ng̃ 750 gramos ng̃ azúcar en polvo may casamang labing ualong clara ng̃ itlog na binating magaling.

Pagca ang lahat ay nagcahalo ng̃ magaling, ilalagay ang puré ó masa ng̃ fresas na nagcahalong mabuti Isasalin ang handà sa isang empanada paris ng̃ caraniuan at tatapusin ang paggauà paris ng̃ sinabi sa lalong itaas.

Magpapalacad ng̃ gayon din tungcol sa paggauà ng̃ mg̃a suflados ng̃ frambuesas, ng̃ gresellas, ng̃ ciruelas claudias at mirabellas.

Sapagca,t ang mg̃a ganitong suflados ay lubhang madaling ilutò, ay guinagaua naman ng̃ paraang sumusunod: igagayag ang calahati ng̃ handà ng̃ suflado francés na isinalaysay sa una; datapua hindi naglalagay ng̃ mahiguit sa ualong buroc ng̃ itlog at caonting azúcar. Pagcatapos ilalagay ang handang itó ayon sa isá sa mg̃a recetang isinalaysay sa lalong itaas; datapua hindi inihahalò ang lahat hangang sa matapos na maihandang lubos ang suflado upang ilagay siyá sa hurnó.

Ang suflado ng̃ frambuesas ay inihahandá ng̃ paris din nitó.

Suflado ng̃ fécula ng̃ patata

Pagcatapos na macapaghandà ng̃ isa sa mg̃a pagbababad na tinuran sa mg̃a sangcap ng̃ mg̃a unang suflados na isinalaysay sa una, ay maglalagay sa isang cacerolang catamtaman ng̃ 250 gramos ng̃ harina ng̃ fécula ng̃ patata at 125 gramos ng̃ manteca fina Hahaluing mabuti ang lahoc na itó upang bumuô ng̃ isang pasta na ualang mg̃a namumuô at bubusan sa ibabao ng̃ caonti ng̃ pinagbabaran upang lusauin siyá. Magsasama pagcatapos sa natitirá ng̃ pinagbabaran ng̃ 500 gramos ng̃ azúcar en polvo at caonting asin.

Pagcalagay ng̃ cacerola sa isang apoy na catamtaman, hahaluing patuloy ang handà ng̃ isang munting paleta, at pagca nagpasimula ng̃ lumapot aalisin sa apoy upang ipagpatuloy ang pagpapalapot sa caniyá ng̃ lalong malaquing cadalian.

Pagcatapos muling ilalagay sa apoy at patutuyuin sa loob ng̃ mg̃a ilang minutos. Pagca alis sa apoy, magbabating magaling ng̃ labing anim na clara ng̃ itlog, at ang 16 na buroc ilalagay sa handá, na siyang magpapalambot sa caniya,t magbibigay tigas ng̃ crema sa pastelería; cun dilì gayo,y sasamahan siyá ng̃ caonti ng̃ pinagbabarang itinaan sa bagay na itó, at saca hahalong madaling madalì ang mg̃a clara ng̃ itlog, na dapat lumagay na binating magaling. Ilagay ang handang itóng, cumuculò pa, sa isang empanadang gayon din calaqui at gayon din ang pagcacahandá ng̃ paris ng̃ sa mg̃a suflados na una, at pagcalagay sa hurnóng may init na catamtaman bibigyan siyá ng̃ isang oras o isang ora,t calahati sa lutuan. Ihaing ligó o sa pûti na binudburan ng azúcar.

Ang mg̃a suflados ng̃ harina ng̃ bigas at ng̃ castañas ay inihahandâ ng̃ papagayon din. Mangyayaring samahan ng̃ mg̃a ilang cucharadac ng̃ crema de Chantilly.

May malaquing cabuluhan ang huag papagantain ang mg̃a handá ng̃ mg̃a suflados. Pagca sila,y tapúsna,y dapat ilagay sa hurnó agad, sapagca,t cung hindi ang mg̃a clara,t ang mg̃a buroc ay nagpapahinâ ng̃ tang̃î at nacasisirá sa suflado, at hindi nagaasal ng̃ paris ng̃ nararapat sa paglulutô.

CAPITULONG ICALABING LIMA

Mg̃a suflados na mumunti ng̃ bigas at ng̃ fécula

Mg̃a sufladong mumunti ng̃ balat ng̃ dayap

Maglagay sa isang cacerola ng̃ 62 o 63 gramos ng̃ harina ng̃ patata, na lulusauin sa caonting gatas; pagcatapos sasamahan ng̃ lahoc na itó ng̃ tatlong vaso ng̃ crema, 62 hangang 63 gramos ng̃ mantica finá at isang butil na asin. Ilutô ang cremang itó sa ibabao ng̃ isang apoy na catamtaman at haluing ualang tiguil; dapat lumabas na lalong masinsin ng̃ caonti cay sa crema sa pastelería. Pagca siya,y nabigyan na ng̃ ualong minutos sa paglulutô, papalitang siya ng̃ cacerola upang haluan siyá ng̃ 125 gramos ng̃ azúcar en polvo (na pinagcayuran sa ibabao ng̃ balat ng isang dayap) at dalauang itlog na buô. Gauin ang paglalahoc na ito ng̃ isang minuto, at samahan ng̃ apat na buroc ng̃ itlog. Ang handang ito,y dapat lumagay na lusao ng caonti, na gayon ma,y hindi tunao

Pagdaca fofondohan dalauang puo,t apat na mumunting moldes na pantay para sa flan, ng̃ pasta fina *(tigni ang pangcat na ito)*. Isasalin sa canilá ang handà at ilalagay silá sa hurnó sa apoy na catamtaman. Pagca sila,y nalutô ng̃ may mabuting culay paliliguan ng̃ azúcar na finong fino at ibabaing máiinit.

Mg̃a sangcap ng̃ handa.—62 ó 63 gramos ng̃ fécula, gayon ding dami ng manteca fina, tatlong vaso ng̃ crema, isang balat ng̃ dayap, 125 gramos ng̃ azúcar, dalauang itlog na buô, apat na buroc at isang butil na asin.

Gagauin silá ng̃ gayon din: may casamang balat ng̃ subâ, ng̃ cidra, ng̃ bigarada at may casamang azahar.

Mg̃a sufladong mumunti ng̃ bigas na may casamang leche de almendras

Pagcatapos na macapagdurog ng̃ 250 gramos ng̃ almendras dulces at 31 ó 32 ng̃ amargas, lulusauin sa tatlong vasong gatas na halos ay cumuculó at pipigain sa isang servilleta upang palabasin ang lahat ng̃ gatas sa mg̃a almendras

Saca agad maglalagay sa cacerola ng̃ 62 gramos ng̃ harina crema ng̃ bigas at lulusauing unti unti ng̃ gatas ng̃ almendras; pagca lusaó na at ualang mg̃a namumuô, magsasalin sa gatas ng̃ almendras ng̃ 62 gramos ng̃ manteca fina at caonting asin Ilalagay ang cremang itó sa ibabao ng̃ isang apoy na catamtaman, hahaluin siyang ualang tiguil sa loob ng̃ ualong minutos, at pagcatapos sasamahan ng̃ 125 gramos ng̃ azúcar en polvo at dalauang itlog na buô. Haluing magaling ang lahoc na itó, at pagca tapos na mailagay siyá sa mg̃a moldes, bubudburan ng̃ azúcar na magaspang at tatapusin ang paggauà paris ng̃ nauna

Mg̃a sangcap ng̃ handá. - 250 gramos ng̃ almendras dulces, 31 ng̃ amargas, tatlong vaso ng̃ gatas, 62 ó 63 gramos na manticâ, gayon ding dami ng̃ harina ng̃ bigas, 125 gramos ng̃ azúcar na fino, apat na buroc ng̃ itlog at dalauang itlog na buô at caonting asin.

Mangyayaring pabangohan ang handang itó ng̃ lahat ng̃ mg̃a bagay bagay na pabangó.

Sa bagay na itó,y susundin ang mg̃a palacad na isinalaysay laan sa pagbababad ng̃ mg̃a cremas sa baño maría o ng mg̃a suflados de entremés.

CAPITULONG ICALABING ANIM

Paghahandá ng̃ mg̃a mumunting suflados

Mg̃a mumunting suflados ng̃ rosa

Maglagay sa ísang munting camao ng̃ 250 gramos ng̃ azúcar na pinaraan sa salaang sutlá, na lulusauing may casamang ilang clara ng̃ itlog, na siyang magbibigay ng̃ isang pastang matigas ng̃ caonti; gagauin siya sa loob ng̃ sampuong minutos at lalagyan siyá ng̃ mg̃a ilang patác ng̃ esencia de rosa at sapat na rojo vejetal upang culayang lahat ng̃ isang rosang buháy.

Pagcatapos ng̃ pag gauang itó, lololonin ang pastang itó sa pinagmamasahan (na binudburan muna ng̃ azúcar na fino) ng̃ tilastilas na casing cacapal ng̃ isang dalirî; puputlin silá ng̃ maliliit na piraso na pagugulung̃in sa pag-itan ng̃ mg̃a palad ng̃ mg̃a camay, pagiing̃atang babasain silá samantalang binubuô, at ilalagay agad sa mumunting mg̃a cajang mabibilog na 2 centímetros ang diametro at isang centímetro ang taas. Pagca lahat ay nahandá na ng̃ papaganiyan; ididiing marahan ng̃ daliring pangturô o hintuturô ang ibabao ng̃ baua,t suflado, babasain ang dalirî sa tubig sa baua,t minsan, sa paraang itó ang mg̃a suflado,y lumalabas na maquiquinis at maquiquintab pagcatapos ng̃ paglulutô.

Ilalagay silá sa hurnong may init na catamtaman at maquiquita silang tumataas ng̃ mahiguit sa centímetro,t calahatì sa ibabao ng̃ mg̃a cajas; pagcatapos ng̃ humiguit ng̃ caonti sa labing limang minutos na paglulutô,y aalisin sa hurno, pagmamalasin cung silá,y tuyongtuyò na sa ibabao; cung hindi; pababayaang malutò pa ng̃ mg̃a ilang minutos, datapuá huag silang iuaualay sa ting̃in, sapagcà,t sa mg̃a ilang minutos ay nauaualan ng̃ canilang unang culay at dahil sa caculang̃ang itó ng̃ pagiing̃at ay nagcacaroon silá ng̃ lubhang masamang pagmumucha.

Mg̃a mumunting suflados ng̃ chocolate

Pagcatapos na macapagcayod ng̃ 125 gramos ng̃ chocolate, ilalagay sa ibabao ng̃ isang papel sa bibig ng̃ hurno sa loob ng̃ limang minutos, at samantala,y magtutunao ng̃ 185 gramos ng̃ azúcar na pinaraan sa salaang sutlà, sa isang clara ng̃ itlog, pagcatapos nito,y isasama ang chocolate, na dapat ng̃ natunao at gayon ma,y huag lumagay cundi templado lamang. Ang lahoc ay lumalabas na lubhang matigas at quinacailang̃ang samahan ng̃ caonting clara ng̃ itlog ng̃ siya,y malololong madali Tatapusin ang paggauà paris ng̃ sinabi.

Mg̃a mumunting suflados ng̃ casubha

Magbabad, sa isang munting molde ng̃ flan, ng̃ caonting casubhà na mg̃a dahon, na pababayaang maluto sa apoy na atay-atay upang ang pinagbabaran ay maiga sa mahiguit ng̃ caontî sa isang cucharada; at samantalang lumalamig magtatatrabajo sa isang munting camao ng̃ 250 gramos ng̃ azúcar na pinaraan sa salaang sutlá, may casamang isang clara ng̃ itlog; pagcatapos ng̃ sampuong minutos, lalagyan siyá ng̃ sapat na pinagbabaran upang culayan ang pasta ng̃ isang culay dilao ng̃ dayap; sasamahan ng̃ caonting azúcar na pinaraan sa salaang sutlá, upang bigyan siyá ng̃ tigas na cailangan at ng̃ siya,y malololong madali. Puputlin at tatapusin ang mg̃a suflados paris ng̃ sinabi sa lalong itaas.

Mg̃a mumunting suflados de primavera

Maglusao sa isang munting camao ng̃ 250 gramos ng̃ azúcar may casamang tatlong icaapat na bahagui ng̃ isang clara ng̃ itlog at isang cucharadita ng̃ esencia ng̃ verde de espinacas upang culayan siyá ng̃ isang magandang verde pistacho. Isama ang calabatî ng̃ isang balat ng̃ cidrang quinayod, at tapusin ang pag gauá paris ng̃ ugalî.

Mg̃a mumunting suflados ng̃ avellanas

Pagcatapos na macatrabajo ng̃ 250 gramos ng̃ azúcar (na pinaraan sa salaang sutlà) casama isang clara ng̃ itlog, magcacayod ng̃ 93 ó 94 gramos ng̃ almendras ng̃ avellanas, na isinangag muna ayon sa ugalí, at ihahalò agad sa pasta, na sa paraang itó,y lumalagay na masinsin ng̃ caonti. Sasamahan siyá ng̃ clara ng̃ itlog, cung cailang̃an, at tatapusin itong mumunting suflados ng̃ paris ng̃ ipinahayag na.

Ang mg̃a suflados ng̃ almendras amargas inihahandá ng̃ papagayon din, gagamit ng̃ 16 na gramos nila, na duduruguing magaling may casamang caonting pastang inihanda munang paris ng̃ na una.

Mumunting suflados ng̃ azahar garapiñada

Maghahandang paris ng̃ ugalí ng̃ 250 gramos ng̃ azúcar na may casamang isang clara ng̃ itlog; at pagcatapos na matrabajo siyá ng̃ sampuong minutos; maghahalò ng̃ 8 gramos ng̃ mg̃a bulaclac ng̃ azahar na escarchadas, at tatapusin ang pag gaguá ayon sa ugalí

Mumunting suflados ng̃ vainilla

Magdurog na may casamang 250 gramos na

azúcar ng̃ isang vaina ng vainilla, at paraaning lahat sa salaang sutlá; tatrabahohing may casamang isang clara ng̃ itlog sa loob ng̃ sampuong minutos. Pagcatapos uauacasán ang pag gauâ paris ng̃ quinaugalian.

Mumunting suflados de limón

Magcayod sa ibabao ng̃ isang piraso ng̃ azúcar ng̃ calahating balat ng̃ isang mabuting dayap na lubhang madilao at mabuting mabuti; cayurin ang ibabao upang ligpitin lahat ng̃ bangó ng̃ dayap at liguisin o duruguin sa pinagmamasahan ng̃ rodillo (paralis); ihalô agad sa 250 gramos na azúcar na trinabahong paris ng̃ ugaling, may casamang isang clara ng̃ itlog, at magpalacad tungcol sa natitirá ng̃ pag gaua ayon sa caugalian.

Ang mg̃a mumunting suflados ng̃ suhâ, ng̃ cidra at ng̃ bigarada,y inihahandá ng̃ papagayon din, gagamitin ang isá sa canilang mg̃a balat na quinayod sa ibabao ng̃ azúcar.

Mumunting suflados ng̃ azúcar na magaspang, ng̃ pistachos at ng̃ pasas de Corinto

Ang ganganitong mumunting suflados ay hindi ibá cundi ang mg̃a isinalaysay na sa capitulong itó: tigní rini ang caibhán: pagca ang mumunting suflados de rosa,y nahahandá upang ilagay silá sa hurnó, isusuot ng̃ caonti ang can·lang ibabao sa azúcar na magaspang, at ilalagay silá agad sa hurnó; sa papaganitó nacacamtan ang mg̃a suflados de rosa na may azúcar na magaspang. Sa mg̃a suflados de rosang may casamang pistachos, pinabang̃ohan lamang ang azúcar ng̃ esencia de rosa, ualang cahalong rojo (mapulá) at pagca gayon ang mg̃a suflados ay mapuputi. Ididiin silang marahan sa ibabao ng̃ mg̃a pistachos na tinadtad na maliliit, at ilalagay silá sa hurnó

Palalacarin ang gayon din sa mg̃a suflados de chocolate, tatacban silá ng̃ azúcar na magaspang gayon din sa mg̃a suflados ng̃ pistachos, ng̃ azahar, ng̃ vainilla, ng̃ avellanas, ng·mg̃a balat ng̃ dayap, ng̃ cidra, ng̃ bigarada at ng̃ suhâ. Sila,y mangyayaring tacban ng̃ azúcar na magaspang, ng̃ mg̃a pistachos na hinaluan ng̃ azúcar na magaspang, ó ng̃ azúcar na magaspang na may cahalong pasas de Corinto, na pinili munang maliliit at hinugasang magaling at patutuyuin ng̃ caonti sa bibig ng̃ hurnó.

CAPITULONG ICALABING PITO

Maliliit na bizcochos suflados

Mumunting bizcochos suflados, na may azahar

Magbating magaling ng̃ tatlong clara ng̃ itlog; haluan ng̃ 250 gramos ng̃ azúcar na pinaraan sa salaang sutlà at 31 gramos ng̃ azahar escarchado, na tinadtad ng̃ bahagyá. Isasalin ang handang itó sa maliliit na cabang quinuuutan, na 2 centímetros ang diámetro at gayon din ang taas, datapua pagiingatang huag silang pupunuin cundi hangang calabati lamang; at pagca ang mg̃a bizcochos ay nasa cani canilang mg̃a caha tatacban silá ng̃ isang capang macapal ng̃ caontí ng̃ azúcar na pinaraan sa salaang sutlá, at ilalagay agad sa isang lugar na halumigmig upang talung̃an ang azúcar sa pagcatunao. Pagcatapos ilalagay silá sa hurnó sa init na malamlam at aalisin silang taglay ang mabuting culay.

Itong maliit na bizcochong ito,y dapat tumaas ng̃ caonti sa ibabao ng̃ caja, bumuô ng̃ isang sufladong magaan, lubhang maliuanag at maquintab.

Mumunting bizcochos suflados, na may avellanas

Magtatalop ng̃ 93 hangang 94 gramos ng̃ avellanas, na puputlin ng̃ mg̃a tilad na manipis at ilalagay sa hurnong malámlam upang bigyan silá ng̃ isang bahagyang culay. Samantalang lumalamig, magbabati ng̃ tatlong clara ng̃ itlog, na hahaluan ng̃ 250 gramos ng̃ azúcar na pinaraan sa salaang sutlá, at ng̃ mg̃a avellanas. Tatapusin ang mg̃a bizcochos paris ng̃ mg̃a nauna; mangyayaring tamnan sa ibabao ng̃ mg̃a avellanas na tinadtad na finong fino at inihalô sa caonting clara ng̃ itlog at sa dalauang cucharadas na azúcar

Palalacarin ng̃ paris din sa sinabi sa lalong itaas ang pag gauâ ng̃ mg̃a bizcochos suflados na may casamang almendras na caraniuan, ihahandá ang mg̃a itó ng̃ paris din ng̃ mg̃a avellanas.

Mumunting biscochos suflados, na may casamang pistachos

Pagcatapos na magtalop ng̃ 125 gramos ng̃ mabubuting pistachos, puputlin, ang calahati ng̃ tiladtilad at ang mg̃a natira,y tatadtarin ng̃ caonti. Magbabating magaling ng̃ tatlong clara ng̃ itlog, na páglalagyan ng̃ mg̃a tilad na pistachos at 250 gramos na azúcar na pinaraan sa salaang sutlá. Casunod na rerellenahan ang mg̃a cajas at bubudburan ng̃ bahagyá ang ibabao ng̃ mg̃a bizcochos. Pagca ang azúcar na itó,y natunao, itatanim sa ibabao ang mg̃a pistachong tinadtad, at ilalagay sa hurnong malamlam.

Mangyayaring maghalô sa mg̃a pistachong tinadtad ng̃ azúcar na magaspang; at itó,y lumalabas na mainam.

CAPITULONG ICALABING UALO

Mg̃a buñuelos a la española

Igagayac yaon ding handang sinabi dito sa itaas at pababayaang lumamig. Ilalagay siyá sa ibabao ng̃ mg̃a dahon ng̃ tinapay ng̃ hostias na centímetro,t calahati ang capal; puputlin ang mg̃a tinapay na itóng nahahandá ng̃ papaganiyan, ng̃ rombos na ganito ang huguis <>; ipapasoc silá sa isang pastang nahahandá sa lutuan at bibigyan silá sa hurnó ng̃ isang culay guintó; bubudburan silá ng̃ azúcar na fino at ihahain.

TALAAN NG MGA NALALAMAN SA ACLAT NA ITO

UNANG BAHAGUI

PAGMAMASA SA PANGCALAHATAN

UNANG CAPITULO

Pagmamasa ng̃ hojaldre 7
Mg̃a sangcap sa pagmamasa 8

CAPITULONG ICALAUA

Tungcol sa pasta fina

Pasta fina para sa mg̃a pasteles de entrada . 15

CAPITULONG ICATLO

Paghahandà ng̃ pasta para sa mg̃a pastel na maiinit at malalamig 15
Paghahanda ng̃ pasta para sa mg̃a pastel na maiinit 19

CAPITULONG ICAAPAT

Pasta fina para sa mg̃a timbales . . 20

CAPITULONG ICALIMA

Paraan ng̃ palacad sa pagmamasa ng̃ isang pastel na malaquing pangcaraniuan 20

CAPITULONG ICAANIM

Pasta sa repostería

Mg̃a sangcap ng̃ pagmamasa ng̃ pasta sa repostería 25

CAPITULONG ICAPITÓ

Mg̃a sangcap ng̃ pagmamasa ng̃ isang babá na may laquing pangcaraniuan . 27

CAPITULONG ICAUALÓ

Pastel de Compiégne

Mg̃a sangcap ng̃ pagmamasa ng̃ isang pastel na may caraniuang laqui . . 31
Pastel de Compiégne na may casamang anis at pasas de Corinto . . . 35
Pastel de Compiégne na may casamang angélica,t guindas 35

CAPITULONG ICASIAM

Sangcap ng̃ masa ng̃ isang pastel á la parisión, na may laquing pangcaraniuan 36

CAPITULONG ICASAMPUÓ

Pastel a la francesa

Sangcap ng̃ masa ng̃ isang pastel á la francesa, na may caraniuang laqui . 40

CAPITULONG ICALABING ISA

Sangcap ng̃ masa ng̃ isang pastel real, na may laquing pangcaraniuan . . 42

CAPITULONG ICALABING DALAUA

Pagmamasa ng̃ mg̃a tartas escaldadas (binanlian) . . . . . , . 44

CAPITULONG ICALABING TATLÓ

Pagmamasa ng̃ mg̃a tartas . . . 48
Tarta á la parisién na may casamang vainilla 48
Tarta ng̃ azahar 50
,, ng̃ cidra , ... 51
,, ng̃ balat ng̃ dayap 51
,, ng̃ pasas de Corinto . . . 51
,, ng̃ pasas moscatel 52
,, ng̃ queso permesano . . . 52
,, ng̃ queso de Gruyére . . . 52
,, anglo - francesa 53
,, de castañas 53
,, ng̃ bigas na may leche de almendras . 54
,, ng̃ patatas 56
,, ng̃ almendras amargas . . . 56

„ ng avellanas tostadas (sinangag) . 57
„ ng pistachos (bunga ng alfónsigo) . 57
„ ng chocolate 58

CAPITULONG ICALABING APAT

Koogloff á la alemana 59
Mga maliliit na Koogloffs . . . 60

CAPITULONG ICALABING LIMA

Mga bizcochos de manteca o solilemne . 61

CAPITULONG ICALABING ANIM

Kouques na may manticá . . . 63

CAPITULONG ICALABING PITO

Biscotelas de Bruselas 65

IKALAUANG BAHAGUI

ENTRADAS CALIENTES Ó MĞA PAGCAING LALONG MASUSTANCIANG MAINIT

CAPITULONG PANĞUNA

Mga pastelillos para entremés ó pamuti sa dulang al natural 67

Mg̃a pastelillos de agraz ó ng̃ uvas na hindi pa hinog 68
Mg̃a pastelillos ng̃ mg̃a bato ng̃ manoc . 68
” ” a la escarlata . . . 69
” ” ng̃ mg̃a trufas . . . 69
” ” ng̃ alondras . . . 70
” ” ng̃ mg̃a balombalonán ng̃ carpa 70
” ” ng̃ mg̃a alimasag . . 71
” ” ng̃ mg̃a talabá . . . 71
” ” ng̃ mg̃a isdang halobaybay . 71
” ” rusos 72

CAPITULONG ICALAUA

Mg̃a empanadas á la béchamel . . 73

CAPITULONG ICAITLÓ

Mg̃a trufas empanadas 75
Mg̃a empanadillas ng̃ pasta ng̃ tallarines (masa para sa sopas) . . . 76
Mg̃a empanadillas á la Monglás . . 78
Mg̃a empanadillas na tinapay na pinamutihan ng̃ mg̃a codornices al gratin 79
Bocaditos de la Reina 80

CAPITULONG ICAAPAT

Vol-au-vent a la Nesle 81

CAPITULONG ICALIMA

Pag gauâ ng̃ mg̃a tostones o tinapay na

tostado 82
Mga tostones a la parisión 84
„ „ a la rusa 87

CAPITULONG ICAANIM

Mga croquetas de arroz a la antigua . 87

CAPITULONG ICAPITO

Pastel na mainit ng becasinas na may trufas 88
Pastel na mainit ng cogujadas a las finas hierbas 91
Pastel na mainit ng faisan na may trufas 93
Pastel na mainit ng codornices na may setas 94
Pastel na mainit a la Monglás . . . 98
Pastel na mainit ng balombalonan ng cordero 97
Pastel na mainit a la financiera . . 98
Pastel na mainit ng cebollinos sibuyas na mumunti 99
Pastel na mainit ng relleno ng mga ibon na may trufas 100
Pastel na mainit ng liebre na may setas 100

CAPITULONG ICAUALO

Pastel ng salmón 101
Pastel na mainit a la marinera . . . 103
Pastel ng mga filetes ng mga isdang

rellenos 104

CAPITULONG ICASIAM

Pastel ng̃ mg̃a gulay a la moderna . 106

CAPITULONG ICASAMPUO

Pastel na mainit anglo francés . . . 113

CAPITULONG ICALABING ISA

Pastel na mainit ruso 114

CAPITULONG ICALABING DALAUA

Mg̃a empanadas de entrada a la antigua 116
Mg̃a empanadas de entrada ng̃ relleno ng̃ mg̃a ibon 118
Empanada de entrada na may relleno ng̃ pinang̃aso 119
Mg̃a empanadas de entrada na may rellenong isdá 119
Mg̃a empanadas de entrada a lo cazador 119

CAPITULONG ICALABING TATLO

Timbal ng̃ macarrones a la milanesa . 121
Timbal ng̃ macarrones a lo cazador . 125
Timbal ng̃ macarrones a la financiera . 125
Timbal ng̃ macarrones a la marinera . 125
Timbal ng̃ tallarines na may salsablanca ng̃ mg̃a ibon 126

Timbal ng̃ mg̃a cintas na may amoy ng̃ pinang̃aso 127
Timbal a la financiera 128
„ ng̃ mg̃a pichon na may trufas . 130
„ a la parisién 132
„ a la indiana 135
„ blanco, a la marinera 137

CAPITULONG ICALABING APAT

Salsa española 138
Salsa medio española a la gelatina . 142
Salsa alemana 144
Salsa béchamel 147
Salsa béchamel para sa vigilia . . 148

CAPITULONG ICALABING LIMA

Mg̃a rellenos para sa albondiguillas na carné,t isdá

Relleno para sa albondiguillas na ibon . 149
Relleno para sa albondiguillas na isdà (sollo) 152
Sangcap ng̃ mg̃a relleno ng̃ mg̃a albondiguillas na carné (maguing sa ibon o hindi) 153
Rellenong isdá na may trufas . . 154
Rellenong isdá na may manteca de cangrejos 154
Rellenong fino ng̃ gazapos 155
„ may casamang setas . . . 157

Rellenong fino ng̃ mg̃a balombalonan ng̃ carpa 157
Rellenong fino ng̃ mg̃a alimasag . . 158
" fino na may trufas . . . 159
Rellenong fino na may mg̃a isdang halobaybay 159

CAPITULONG ICALABING ANIM

Relleno ng̃ pastel ng̃ mumunting sibuyas 160
Relleno ng̃ pastel na ibong may casamang trufas 162
Relleno ng̃ pastel na pinang̃aso na may setas 163
Relleno ng̃ pastel na carpas . . . 163

ICATLONG BAHAGUI

MG̃A PIEZAS DE FONDO

UNANG CAPITULO

Pastel fino ng̃ jamón 165

ICALAUANG CAPITULO

Mg̃a pastelillos na gelatina na may codornices 173

Mga pastelillos na gelatina na may alondras 179
Mga pastelillos na gelatina na may becacinas 179
Mga pastelillos na gelatina na may filetes ng gazapo 179
Mga pastelillos na gelatina na may filetes ng ibon 180
Mga pastelillos na gelatina na may atay (foie gras) at may trufas 180

CAPITULONG ICATATLÓ

Malaquing pastel na pinalamig ng mga perdigones na may trufas 182

CAPITULONG ICAAPAT

Malaquing pastel na malamig ng dumalaga na may trufas 186
Malaquing pastel na malamíg ng mga sisiu ng ánade (itic) . . . 193
Pastel na malamig ng lebratillos . . 193

CAPITULONG ICALIMA

Pasteles na malalamig ng carné, may casamang vino de Madera 194
Malaquing pastel na malamig ng mga filetes ng vaca na may trufas . . 198

CAPITULONG ICAANIM

Malaquing pastel ng faisán a la antigua . 199

CAPITULONG ICAPITÓ

Pastel ng̃ "foie gras" na may casamang trufas 202

CAPITULONG ICAUALÓ

Malaquing pastel ng̃ sollo na may trufas . 204
Malaquing pastel ng̃ mg̃a balombalonan ng̃ carpa at ng̃ mg̃a filetes ng̃ rodaballo . 206
Malaquing pastel ng̃ mg̃a anguilas (palos, igat, malabanos, pabucang binhi) at gelatina na may trufas . . . 208

CAPITULONG ICASIAM

Malaquing tartas na nasa caja, ng̃ queso, ng̃ pasas de Corinto at ng̃ crema na may vainilla 209
Malalaquing tartas na may queso . 211
Malalaquing tartas ng̃ pasas de Corinto . 212
Malalaquing tartas ng̃ cremang̃ may vainilla 212

CAPITULONG ICASAMPUO

Mg̃a pastas bañadas (croquembouche) . 213
Croquembouche parisién . . . 218
Croquembouche á la Reina . . . 221

CAPITULONG ICALABING ISA

Turrón á la turca 226
" á la parisién 230

Turrón á la Chantilly 235

CAPITULONG ICALABING DALAUA

Ramilletong may mg̃a columnas (haligui) na may isang cúpula ó suclob na bumubúó ng̃ archivolta 238

CAPITULONG ICALABING TATLÓ

Flan á la portuguesa 252
,, á la suiza 255
,, á la milanesa 257
,, á la parisién 258
,, parisién na may albaricoques . . 259
,, á la turca 260
,, ng̃ patatas 262
,, ng̃ castañas 263
,, ng̃ tallarines na may vanilla . . 263
,, ng̃ fideos na may dayap . . 264
,, ng̃ cremang may chocolate . . 265
,, anglo' francés 266
,, ng̃ peras á la germana . . . 267
,, ng̃ manzanas a la parisién . . 270

CAPITULONG ICALABING APAT

Mg̃a suflados franceces

Mg̃a suflados ng̃ vainilla . . . 271
,, ,, ng̃ café moka . . . 274
,, ,, ng̃ cacao 275
,, ,, ng̃ chocolate . . . 275
,, ,, ng̃ *te hyswen-skine* . . 276

Mga suflados ng ponche 276
,, ,, ng azahar 276
,, ,, ng azahar escarchado . 277
,, ,, ng azahar tostado (sinangag) 277
,, ,, ng caramelo anisado . . 278
,, ,, ng mga mostachones amargos 278
,, ,, ng mga mostachones ng̃ avellanas . . . 278
,, ,, ng almendras amargas . 279
,, ,, ng̃ pistachos . . . 280
,, ,, ng apat na bunga . . 280
,, ,, ng cidra 281
,, ,, ng menta (hierbabuena) . 281
,, ,, ng marrasquino . . 281
,, ,, may manzanas . . . 282
,, ,, ng̃ albaricoques . . 283
,, ,, ng̃ fresas 284
,, ,, ng̃ fécula o sustancia ng̃ patata 285

CAPITULONG ICALABING LIMA

Mg̃a suflados na maliliit ng̃ bigas at ng̃ fécula

Mga sufladong maliliit ng̃ balat ng̃ dayap . 287
Mg̃a sufladong mumunti ng̃ bigas na may leche de almendras 288

CAPITULONG ICALABING ANIM

Paghahanda ng̃ mg̃a mumunting suflados

Mumunting suflados de Rosas . . . 290
Mumunting suflados ng̃ chocolate . . . 291
Mumunting suflados ng̃ casubhá . . 292
Mumunting suflados de primavera . . 292
Mumunting suflados ng avellanas . . 293
Mumunting suflados ng azahar garapiñado 293
Mumunting suflados ng vainilla . . 293
Mumunting suflados ng dayap . . 294
Mumunting suflados ng azúcar na magaspang, ng pistachos at ng pasas de Corinto 294

CAPITULONG ICALABING PITO

Mumunting bizcochos suflados

Mumunting bizcochos suflados na may azahar 296
Mumunting bizcochos suflados na may avellanas 297
Mumunting bizcochos suflados na may pistachos 297

CAPITULONG ICALABING UALO

Mg̃a buñuelos á la española . . . 298

ALGUNAS DE LAS OBRAS QUE SE VENDEN EN LAS LIBRERÍAS

DE

:·: J. MARTINEZ :·:

Alemany,—Diccionario de la Lengua Española en pasta . . .	*P*	9.00
Alemany,—Diccionario Enciclopédico Ilustrado de la Lengua Española . .	*P*	8.00
Rancés.—Diccionario de la Lengua Castellana. Edic. bolsillo . . .	*P*	1.80
Roberston,—Diccionario Inglés-Español y Español-Inglés . . .	*P*	3.60
Carmen de Burgos,—Quiere V. comer bien? Libro de Cocina, tela *P* 3.70 y rústica	„	3.00
Carmen de Burgos,—Nuevos Modelos de Cartas, rústica	*P*	1.00
Galland,—Las Mil y una Noches, rústica	„	1.50
Sopena,—A B C (Abecedario Ilustrado para Niños)	„	1.00
Roberston,—Quiere V. saber inglés en diez dias?	„	0.80
Garzón Ruiz,—Gramática del Idioma Internacional Esperanto . . .	*P*	1.80
Cervantes,—El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha . . .	*P*	2.00
Smiles,—El Deber, rústica . .	„	0.80
„ —El Carácter, rústica . .	„	0.80
„ —El Ahorro, rústica . .	„	0.80
„ —Ayúdate, rústica . . .	„	0.80
„ —Vida y Trabajo, rústica .	„	0.80
„ —Viaje de un jóven alrededor del mundo, rústica . . .	*P*	0.80
„ —Vida de Jorge Stephenson, rústica	„	0.80
„ —Inventores e Industriales, rústica .	„	0.80
Wiseman,—Fabiola o la Iglesia de las Catatumbas rústica . . .	*P*	1.20
Lesage,—Gil Blas de Santillana, rústica .	„	1.20
Galzavara,—Motores de Gas de Alcohol y de Petroleo		6.00
Moulan,—Tratado de Mecánica Industrial .	„	17.50
Graetz,—La Electricidad y sus Aplicaciones	„	12.00
Scansetti,—Manual del Fabricante de Jabones	„	6.00
Toro y Gomez,—Diccionario Enciclopédico Ilustrado de la Lengua Castellana . .	*P*	8.00
Raymond,—Guía de Nerviosos y de Escrupulosos	„	5.00
Ghersi á Castoldi,—Recetario Doméstico .	„	9.50
Benson,—El Amo del Mundo . .	*P*	3.00
[illegible],—La Tragedia de la Reina		[illegible]